

Menus du 2 au 13 NOVEMBRE 2026

Écoles de Sèvres-Anxaumont

SÈVRES - ANXAUMONT

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Déjeuners	*MENU ALTERNATIF* Crêpe au fromage Beignets de salsifis Ratatouille bio Pomme bio	Salade lentilles bio et lardons Blanquette de dinde Boulgour bio St nectaire bio Poire bio	Salade de thon Pilon de poulet Petits pois bio Banane bio	Radis beurre salé Sauté de porc au curry Gratin de pomme de terre Gâteau au yaourt 🍲	Rillettes de poulet rôti Colin aux graines de lin Épinards bio à la crème Emmental bio Compote bio et biscuit sec bio
et	Pain Fromage bio / Compote bio	Marbré chocolat / Fruit bio Yaourt nature bio		Pain / Pâte à tartiner Lait bio / Compote bio	Pain au lait / Fruit bio Petits suisses aux fruits
Goûters	**LUNDI 9**	**MARDI 10**	**MERCREDI 11**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
	MENU ALTERNATIF Carottes râpées bio Chili sin carne Riz bio Yaourt nature Banane	Salade de pates Aiguillette de poulet panée Haricots beurre bio Brie AOP Compote bio	FÉRIÉ	Potage de légumes bio Cordon bleu de dinde Pommes de terre sautées Tome Poire bio	Bouchée au camembert Filet de cabillaud sauce citron Julienne de légumes bio Donut
	Madeleine bio / Compote bio Chocolat chaud bio	Pain / Pâte à tartiner Lait bio / Fruit		Broyé du Poitou Yaourt sucré bio / Fruit	Pain / Fromage bio Salade de fruits

Circuits courts / Produits locaux **Produits bio** **Fait maison** 🍲 **Produits de saison**

Toutes nos viandes sont d'origine française. Le poisson est issu de la pêche durable.

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école.

Les menus sont élaborés et réalisés par notre chef de cuisine : Sébastien Martel, en respectant le Programme National Nutrition Santé et le GEMRCN.
Pour des raisons indépendantes de notre volonté (défaut ou erreur de livraison, promotions, grève,…) les menus sont susceptibles d'être modifiés.