

Menus SELF école SEVIGNE

Du 1^{er} au 5 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	FERIE	Radis roses et beurre Salade de betteraves rouges Rillettes de Thon		Crêpe au fromage Carottes râpées Macédoine de légumes	Salade iceberg vinaigrette noire (olive) Salade de tomates Houmous pois chiche et petits pois
Plat protidique		Sauté de bœuf sauce paprika persil  Filet de colin d'Alaska PMD  pané frais		Couscous de légumes, fèves et semoule  Aiguillette de poulet au jus d'oignons	Emincé de saumon sauce citron Boulette de mouton sauce marocaine
Sa garniture		Petits pois et carottes Pommes de terre à la Tomate		Semoule Légumes couscous	Purée de courgette et pdt basilic et olive Coquillettes
Produits laitiers au choix		Coulommiers Gouda Yaourt nature		Saint Nectaire  Yaourt aromatisé Fromage frais Petit Cotentin	Pointe de Brie Yaourt nature Fromage fondu Vache qui rit
Desserts au choix		Mousse au chocolat au lait Fruit frais Semoule au lait		Fruit frais Roulé à la framboise Flan Vanille	Choux à la crème  Fruit frais Compote Pomme Banane



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus SELF école SEVIGNE

Du 9 au 12 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	FERIE	Betterave et pomme Salade verte echalote Penne thon et pesto rouge		Concombre en cubes Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron  Œuf dur  Mayonnaise Pomelos et sucre	**Amuse-Bouche : Cake haricots rouge et framboise** Pâté de campagne* Betteraves rouges et maïs Salade de tomates
Plat protidique		Sauté de bœuf VF printanier  Chili sin carne et riz 		Sauce Carbonara Filet de Colin sauce Citron 	Thon à la tomate et au basilic  Aiguillettes de poulet sauce champignon et crème
Sa garniture		Riz Fenouil à la tomate		Penne rigate Duo de Carottes	Purée de Patate douce Haricots verts au persil
Produits laitiers au choix		Yaourt nature sucré Carré Edam		Fromage frais Saint môret Yaourt aromatisé Mimolette	Fromage frais Fraidou Fromage frais aux fruits Brie 
Desserts au choix		Fruit frais Compote de pommes et bananes allégée en sucre Donuts 		Compote de pommes allégée en sucre Fruit frais Cake Coco	Fruit frais Lacté saveur vanille nappé caramel Gâteau au Fromage blanc



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus SELF école SEVIGNE

Du 15 au 19 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Concombre en rondelles Friand au fromage	Salade de blé aux petits légumes Brisures de chou-fleur Tomate		FERIE	Taboulé Saucisson à l'ail Salade verte Vinaigrette balsamique 
Plat protidique	Sauté de dinde sauce au romarin Carmentier aux lentilles corail  	Filet de colin d'Alaska pané et citron  Sauté de Bœuf aux oignons			Echine de Porc au Jus Merlu sauce agrumes 
Sa garniture	Semoule Carottes au persil	Chutney de courgettes Riz BLanc			Coquillettes Brocolis béchamel
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé Camembert Edam	Fromage fondu Vache qui rit Fromage Blanc Nature Tomme blanche			Gouda Yaourt nature Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Desserts au choix	Fruit frais Crème dessert caramel Gâteau basque 	Fruit frais Tarte au flan  Compote de pommes allégée en sucre			Compote tous fruits allégés en sucre Fruit frais Gâteau au Chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus SELF école SEVIGNE

Du 22 au 26 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates Pomelos et sucre Salade lentilles Beluga	Salade de haricots rouges et tomate comme un chili (tomate, épices chili) Carottes râpées Oignons frits Houmous		Salade iceberg Macédoine de Légumes Concombre en rondelles Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	**Les Pas Pareille** Tartinable cream cheese pesto vert  Taboulé Céleri rémoulade
Plat protidique	Dahl de lentilles corail et riz  Echine de Porc au jus	Œuf  à la florentine (épinards) Boulettes de Bœuf 		Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis  Sauté de Dinde sauce vallée d'Auges	Pavé de colin d'Alaska PMD sauce basilic  Nuggets de Poulet
Sa garniture	Riz Chou-fleur au persil	Epinards branche à la béchamel Semoule		Farfalles Courgettes Provençal	Haricots verts à l'ail Purée de pommes de terre
Produits laitiers au choix	Fromage frais Tartare nature Yaourt aromatisé Gouda	Petit fromage frais sucré Mimolette Bûche mélangée (lait vache et chèvre)		Yaourt nature sucré Cantal Carré 	Fromage frais Carré frais Brie Fromage blanc aux fruits
Desserts au choix	Lacté saveur chocolat Fruit frais Beignet au pomme 	Fruit frais Smoothie pomme et pêche  Crème dessert Caramel		Moelleux choco pépite  Fruit frais Compote Pomme Poire	Fruit frais Lacté saveur Chocolat Riz au Lait



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus SELF école SEVIGNE

Du 29 mai au 2 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	FERIE	Radis roses beurre Salade de blé aux petits légumes Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)		Crêpes aux champignons Salade de tomates Betteraves rouges et maïs et vinaigrette d'agrumes 	Salade de risetti aux légumes Betterave et pomme Céleri râpé
Plat protidique		Cuisse de poulet rôti et son jus Boulgour à la mexicaine 		Pain de poisson (colin) du chef sauce tomate  Emincé de Volaille Kebab	Rôti de veau au jus  Colin d'Alaska pané 
Sa garniture		Courgettes au persil Boulgour		Riz Ratatouille	Petits pois et carottes Pomme de terre vapeur
Produits laitiers au choix		Yaourt nature Fromage frais Petit Cotentin Gouda		Saint Nectaire  Fromage frais cantafrais Fromage frais aux fruits	Petit fromage frais sucré Yaourt aromatisé Emmental
Desserts au choix		Gaufre liégeoise Fruit frais Lacté saveur vanille nappé caramel		Lacté saveur vanille Fruit frais Gâteau aux épices 	Fruit frais Compote Pomme Banane Quatre Quart



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus SELF école SEVIGNE

Du 5 au 9 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg Salade de Riz Brisure de chou fleur Vinaigrette au curry 	Macédoine Salade de tomates Feuilleté fromage fondu		Pizza tomate et fromage Concombre tsatziki Melon jaune	** Les Pas Pareilles** Carottes râpées Tranche de pastèque Salade de Pois chiche
Plat protidique	Cube de colin d'Alaska  sauce citron persillé Boulettes de Soja sauce tomate 	Colombo de porc Filet de Colin Tomate Basilic		Sauté de bœuf  sauce poivrée (oignon, carotte, vinaigre, herbes) Quenelle sauce provençale	Cordon bleu de volaille Filet de saumon sauce à l'oseille
Sa garniture	Penne Haricots beurre	Riz Jardinière de légumes		Haricots verts à l'ail Semoule	Purée de pomme de terre Chutney de courgette
Produits laitiers au choix	Emmental Montcadi croûte noire Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré Camembert Edam		Fromage blanc nature Mimolette Brie	Gouda Fromage blanc aromatisé Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait Fruit frais Compote pomme fraise	Fruit frais  Tarte aux cerises Flan Vanille		Fruit frais Compote Pomme Banane Cake à l'orange	Tarte au citron  meringuée Fromage blanc Marmelade framboise poivron 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus SELF école SEVIGNE

Du 12 au 16 juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betterave Vinaigrette au cerfeuil Houmous de pois chiches et petits pois Salade de Tomate	Radis roses Beurre Salade de tomates Accras de morue sur lit de salade verte		Salade de riz composée Haricots verts à l'échalote Bâtonnets de Carottes sauce fromage blanc	C'est la fête : Au revoir les grands Concombres tsatziki Tranche de pastèque Crêpe aux champignons
Plat protidique	Boulette de mouton Farfalles sauce champignons crémée 	Thon à la tomate et basilic Sauté de Bœuf  sauce forestière (champignons)		Cuisse de poulet rôti et son jus Omelette  sauce basquaise	Meunière colin  d'Alaska frais ketchup du chef  Sauté de *porc sauce caramel
Sa garniture	Farfalles Epinards à la crème	Semoule Brocolis persillés		Courgettes à la provençale Orge perlé	Pommes de terre quartier avec peau Carottes glacées au jus de viande
Produits laitiers au choix	Fromage frais aromatisé Bleu Auvergne  AOP Coulommiers	Coulommiers Saint Paulin Yaourt nature et sucre		Yaourt aromatisé Tomme blanche Fromage frais Saint môret	Fromage frais Tartare nature Fromage blanc nature Mimolette
Desserts au choix	Fruit frais Compote Pomme Poire Gaufre sucre	Lacté saveur vanille nappé caramel Fruit frais Compote pomme abricots		Fruit frais Lacté saveur vanille Clafouti aux pommes	Poire au sirop Fruit frais Mix lait cacao du chef 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus SELF école SEVIGNE

Du 19 au 23 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon jaune Salade de courgettes, tomate et ciboulette Concombres rondelles Taboulé	Saucisson à l'ail Salade de riz, tomate et mozzarella Salade verte et mimolette Oignons frits Vinaigrette au miel		Houmous pesto vert  Carottes râpées Salade de Boulgour	Salade verte aux croûtons Tranche de pastèque Rillettes de Sardine
Plat protidique	Enchilada (Haricots rouges, maïs)  Chili con carne 	Omelette  Aiguillettes de Poulet sauce Crème Tomatée		Nuggets de poulet Duo Colin et Saumon Sauce crevettes	Parmentier de thon   Echine ½ sel
Sa garniture	Tortilla de blé Riz Courgettes	Haricots verts à la tomate Blé		Carottes au persil Coquillettes	Purée de pomme de terre Petit pois aux aromates
Produits laitiers au choix	Fromage frais cantafrais Carré Yaourt nature	Fromage frais aux fruits Montcadi croûte noire Camembert		Cantal  Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Yaourt nature	Coulommiers Petit fromage frais sucré Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Compote de poires allégée en sucre Fruit frais Fromage blanc biscuit « Oreo »	Fruit frais Beignet aux pommes  Crème dessert Chocolat		Fruit frais Compote de pêches allégée en sucre Cake Vanille 	Mousse saveur chocolat au lait Fruit frais Muffin pépites chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus SELF école SEVIGNE

Du 26 au 30 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates vinaigrette Salade de haricots blanc au cerfeuil Œuf dur  et mayonnaise	Salade de pomme de terre mimosa Radis rose beurre Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)		**Amuse-bouche : Confiture cerise noir** Salade verte et maïs aux herbes Salade de Boulgour Macédoine de légumes	Concombre en rondelles Tranche de pastèque Friand au fromage
Plat protidique	Bolognaise de bœuf  Dés de poisson PMD  sauce aux fines herbes	Tajine de légumes, pois chiches, Semoule  Aiguillettes de Poulet au jus		Rôti de dinde à la diable Quenelles sauce mornay	Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé  Pain de viande du chef 
Sa garniture	Torsades Courgette à la provençale	Carottes au persil Semoule		Haricots beurre persillés Pommes de terre lamelles	Riz Brocolis sauce béchamel
Produits laitiers au choix	Tomme blanche Mimolette Yaourt nature	Edam Fromage frais Fraidou Fromage blanc aromatisé		Fromage blanc nature Fromage fondu Vache qui rit Emmental	Camembert Gouda Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Lacté saveur vanille nappé caramel Fruit frais Beignet au Chocolat	Fruit frais Compote pomme fraise Cake citron		Fruit frais Clafoutis pêche pistache  Crème dessert caramel	Smoothie fraise banane  Fruit frais Lacté saveur chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus SELF école SEVIGNE

Du 3 au 7 juillet 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Brisures de Chou-fleur sauce ravigote Salade de tomates Salade de pate au pesto	Salade de betteraves rouges Œuf dur  et mayonnaise Melon Jaune		Pâté de volaille et cornichon Tranche de pastèque Radis roses et beurre Macédoine	Crêpe aux Champignons Carottes râpées Concombre en cubes vinaigrette noire (olive) 
Plat protidique	Emincé de dinde sauce au thym Sauté de thon aux fines herbes	Pizza tomate et fromage  Duo de poisson (saumon, poisson blanc ) sauce aux fines herbes		Aiguillettes de poulet miel et poivrons Omelette  au fromage	Hoki  sauce marseillaise (soupe de poisson, pulpe de tomate, huile d'olive, ail, ail) Rôti de dinde au jus
Sa garniture	Petits pois mijotés Semoule	Salade verte Epinards béchamel Riz		Torsades Haricots verts persillés	Courgettes à l'ail Purée de Pommes de terre
Produits laitiers au choix	Fromage frais aux fruits Point de Brie Edam	Yaourt nature sucré Fromage frais Rondelé nature Mimolette		Emmental Petit fromage frais sucré Coulommiers	Fromage frais Petit Moulé Yaourt aromatisé Edam
Desserts au choix	Tarte au flan  Fruit frais Crème dessert à la vanille	Compote de pommes et abricots allégée en sucres Fruit frais Riz au lait		Fruit frais Crème dessert au chocolat Gâteau au Chocolat	Compote de pommes allégée en sucre Fruit frais Mousse au Chocolat au lait



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable