

**SAINT SEVER CUISINE CENTRALE**  
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Déjeuner scolaire



Lundi

Céleri rave en rémoulade au curry  
Ravioli  
**Yaourt** nature **BIO**

Mardi

Chou rouge aux pommes - Vinaigrette du chef  
Chipolata grillée aux oignons  
Pommes de terre sautées  
Fruit de saison

Mercredi

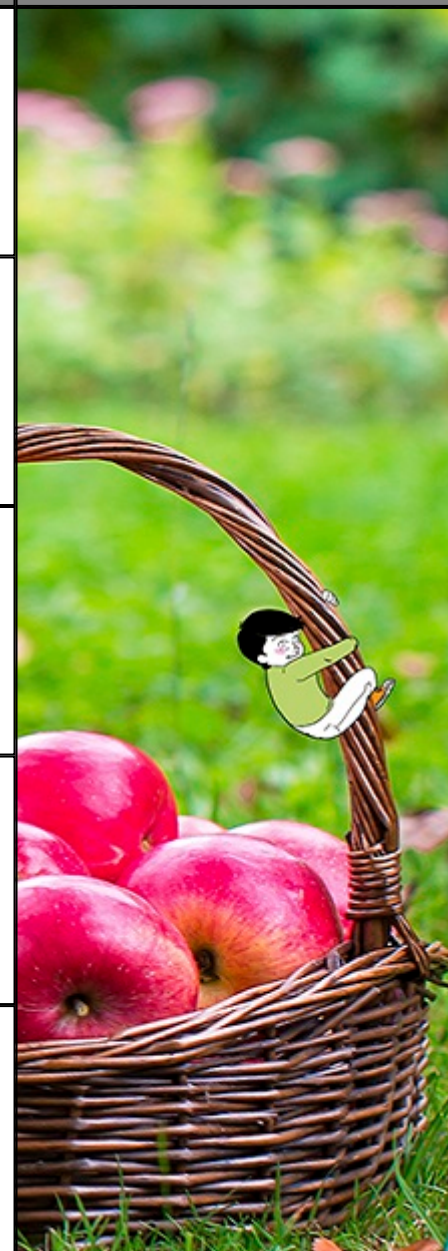
Saucisson à l'ail - Et cornichons  
Cordon bleu  
**Petits pois BIO** au jus   
Liégeois chocolat

Jeudi

Salade fromagère  
Sauté de **porc** (régional) - Sauce à la noix de coco  
**Semoule BIO**   
Camembert

Vendredi

Crêpe au fromage  
Risotto aux carottes et **parmesan AOP**   
Pot de glace vanille-fraise



**SAINT SEVER CUISINE CENTRALE**  
**Du 10/11/2025 au 14/11/2025**

Déjeuner scolaire



**Lundi**

Coleslaw  
 Sauce au cheddar  
**Macaronis BIO**   
**Fruits de saison BIO**

**Mardi**

Haricots verts sauce au parmesan AOP   
 Rôti de dinde Tandoori  
**Riz BIO** créole - Brunoise de légumes  
 Compote de **pommes BIO**

**Mercredi**

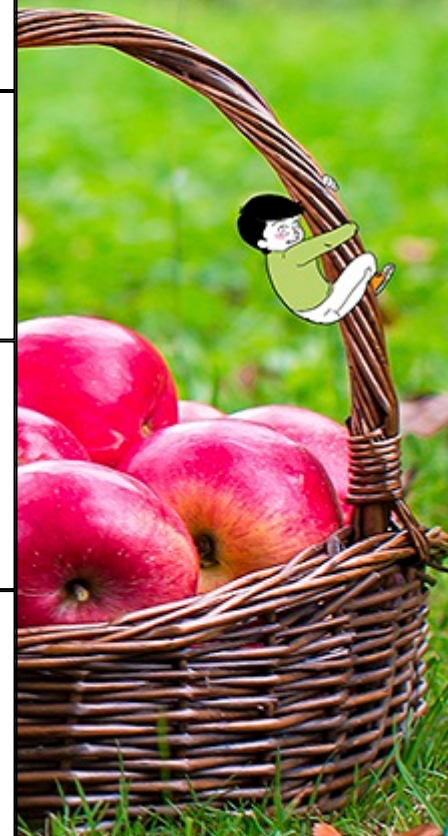
Carottes râpées - Vinaigrette  
 Paupiette au veau - Jus lié viande  
**Haricots verts BIO** à l'ail   
**Yaourt nature BIO**

**Jeudi**

Salade verte  
 Hot Dog  
 Frites  
 Brie - Palet breton

**Vendredi**

Oeuf dur - Mayonnaise  
 Filet de **colin MSC** - Sauce aux épices  
 Haricots plats à l'ail  
**Fromage blanc local**





**SAINT SEVER CUISINE CENTRALE**  
**Du 17/11/2025 au 21/11/2025**

Déjeuner scolaire



**Lundi**

Salade de céleri waldorf  
 Sauté de **porc BBC** au curry   
**Haricots verts BIO** à l'ail   
 Crumble aux pommes

**Mardi**

Taboulé à la **semoule BIO**   
 Escalope Viennoise  
 Carottes façon Vichy  
 Gouda - Mini roulé abricots

**Mercredi**

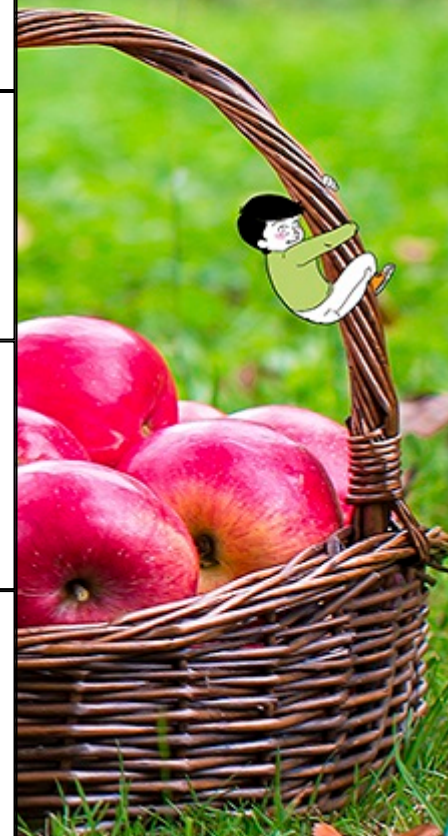
Chou blanc râpé et lardons  
 Rougail de saucisses  
**Semoule BIO**   
**Fruit de saison BIO**

**Jeudi**

Mousse de foie - Cornichons  
 Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes  
 Frites  
 Fruit de saison

**Vendredi**

Betteraves - Vinaigrette aux framboises  
 Tartiflette végétarienne  
 Salade verte locale   
**Yaourt au lait fermier sucré BIO**



**SAINT SEVER CUISINE CENTRALE**  
**Du 24/11/2025 au 28/11/2025**

Déjeuner scolaire



Lundi

Butternut râpée au fromage blanc local 🌱  
 Filet de dinde - Sauce chasseur  
**Pennes BIO** 🌱  
**Fruit de saison BIO**

Mardi

Salade de pommes de terre, oignon rouge et poivrons au curry  
**Poisson MSC** meunière  
**Choux-fleurs BIO** 🌱  
 Liégeois chocolat

Mercredi

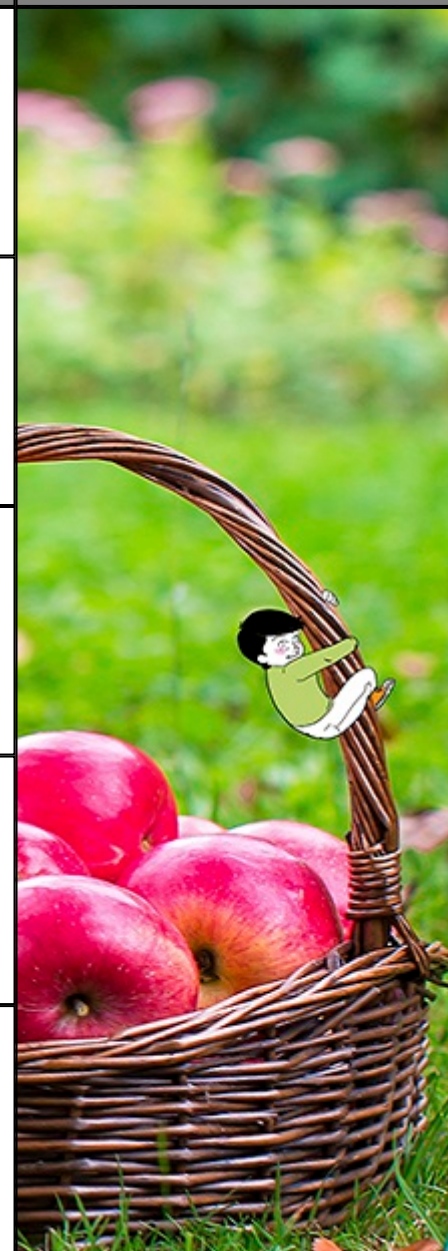
Saucisson à l'ail - Et cornichons  
 Boulettes au veau - Sauce Napolitaine  
 Pommes de terre rissolées  
**Fruit de saison BIO**

Jeudi

**Carottes BIO** râpées 🌱  
 Émincé de porc - Sauce Basquaise  
 Purée de pommes de terre  
 Compote de **pommes BIO** 🌱

Vendredi

Friand au fromage  
 Oeufs brouillés aux fines herbes  
**Brocolis BIO** gratinés 🌱  
 Kiri - Palet breton





**SAINT SEVER CUISINE CENTRALE**  
Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Déjeuner scolaire



Lundi

**Betteraves BIO** mimosa   
**Riz BIO**, champignons et **chaource AOP** façon risotto   
**Banane BIO**

Mardi

**Carottes BIO** râpées   
Fish and chips de **lieu noir MSC** - Sauce tartare  
Frites  
Fromage blanc au miel

Mercredi

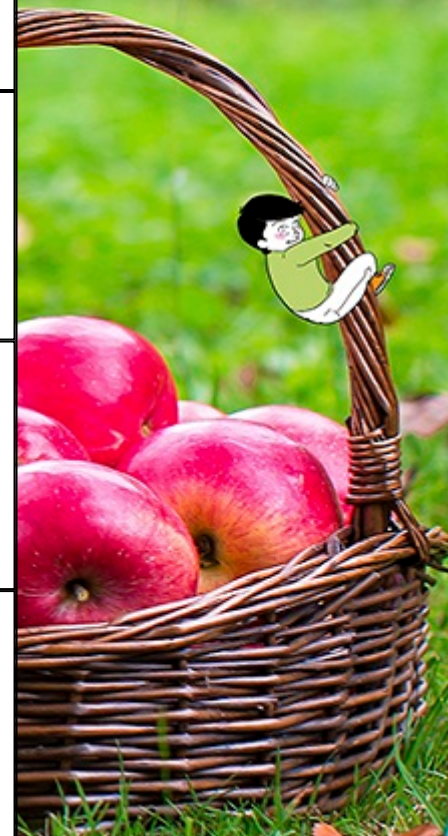
Oeuf dur  
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes  
**Haricots verts BIO**   
Compote de **pommes BIO**

Jeudi

Salade vigneronne  
Sauté de porc au caramel  
Pâtes **farfalle BIO**   
**Yaourt nature BIO**

Vendredi

Chou blanc à la crème  
Filet de **colin MSC** - Sauce à l'aneth  
Gratin de patates douces  
Emmental - Gâteau Petit beurre



**SAINT SEVER CUISINE CENTRALE**  
**Du 08/12/2025 au 12/12/2025**

Déjeuner scolaire



Lundi

Chou rouge - Vinaigrette  
**Pennes BIO** - Façon carbonara  
 Et fromage râpé  
**Banane BIO**

Mardi

Salade de pommes de terre, thon, tomates et olives  
 Cordon bleu  
 Carottes aux oignons jaunes  
 Compote de pomme BIO LOCALE

Mercredi

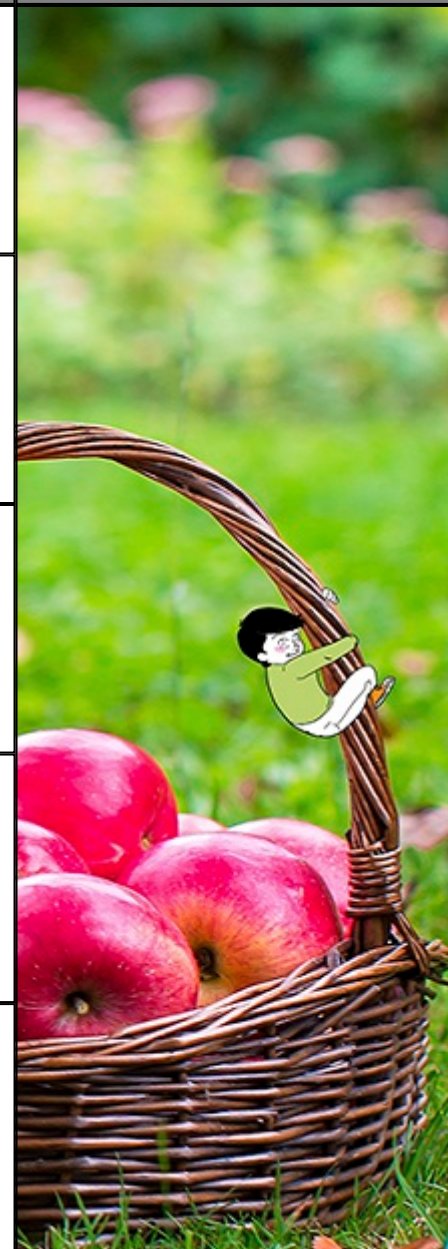
Pâté de campagne - Cornichons  
 Rôti de dinde - Sauce à la provençale  
 Pommes de terre rissolées  
 Camembert

Jeudi

Salade au maïs  
 Œufs brouillés aux champignons  
**Salade verte locale**  
**Fromage blanc local**

Vendredi

Feuilleté au fromage  
 Filet de **lieu MSC** - Sauce aurore  
 Poêlée Méridionale  
 Eclair au chocolat





**SAINT SEVER CUISINE CENTRALE**  
**Du 15/12/2025 au 19/12/2025**

Déjeuner scolaire

api

Lundi

Crêpe aux champignons  
 Émincé de dinde - Au jus de Provence  
 Choux-fleurs rôtis au paprika  
**Fruit de saison BIO**

Mardi

Salami - Et cornichons  
 Normandin au veau - Sauce tomate  
 Frites  
**Yaourt aromatisé LOCAL** 🐄

Mercredi

Salade de **pommes de terre BIO** au thon <sup>Bio</sup>  
 Beignets au poisson  
**Haricots verts BIO** à l'ail <sup>Bio</sup>  
 Compote **pomme banane BIO** <sup>Bio</sup>

Jeudi

Mousse de foie  
 Sauté de canard aux épices de Noël  
 Pommes pins  
 Clémentine - Bûche de Noël chocolat

Vendredi

Salade fromagère  
 Sauté de veau - Sauce façon marengo  
**Riz BIO** <sup>Bio</sup>  
**Fruit de saison BIO**

