Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
***	Salade iceberg	***	***	Carottes râpées BIO et local + Dés d'emmental **Aide UE à destination des écoles**
	Vinaigrette du terroir			vinaigrette échalote
Emincé de volaille BIO au jus	Steak de colin sauce curry	Sauté de veau FR Sauce blanquette	Hachis de lentilles, tomates (purée de pommes de terres, lentilles vertes, sauce tomate, herbes de provence, fromage râpé)	Steak haché FR au jus
Chou fleur et pommes de terre béchamel BIO	Mélange 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)	Gnocchis		Haricots beurre ciboulette
Yaourt nature BIO **Aide UE à destination des écoles** + Sucre	***	Fromage à la coupe: Cantal AOP	Fromage à la coupe: Edam BIO **Aide UE à destination des écoles**	***
Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Liégeois chocolat commerce équitable	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Cake aux amandes

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques*

Appellation d'Origine Protégée — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur*

Spécialité du chef — *Nouvelle recette* — *Plat durable*

Viande d'origine Française — *Production locale* — *HVE (Haute Valeur Environementale)*

Menu

Du 09 au 13 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Laitue iceberg + croûtons Vinaigrette nature	***	FERIE	Chou blanc sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail) Dés d'emmental	Potage fermier (chou de Bruxelles, carottes, pommes de terre)
Bœuf RAV bourguignon	Curry de pois chiches et riz BIO (oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomates)		Saucisse de Francfort LR Saucisse de volaille	Pavé de merlu sauce dugléré (crème, oignon, ail, tomate, persil)
Carottes vichy BIO	Fromage à la coupe : Saint Nectaire AOP **Aide UE à destination des écoles**		Pommes rissolées BIO	Farfalles et fromage râpé
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**		***	***
***			Compote pomme LOCAL **Aide UE à destination des écoles**	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques*

Appellation d'Origine Protégée — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur*

Spécialité du chef — *Nouvelle recette* — *Plat durable*

Viande d'origine Française — *Production locale* — *Plat ou produit "ESSENTIEL"*

ELIOR

Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
***	Salade Iceberg + croûtons Vinaigrette du terroir	Samoussa aux légumes	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote)	Bettraves vinaigrette Dés d'emmental
Steak de colin à l'huile d'olive	Dahl de lentilles corail	Rôti de veau FR sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Escalope de poulet LR sauce navarin (navets, carottes, oignon, concentré de tomate)	Emincé de volaille BIO sauce provençale (sauce tomates, olives, oignons, herbes de provence)
Printanière de légumes saveur jardin (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)	Riz BIO	Potiron BIO béchamel ail et fines herbes	Semoule BIO	Haricots beurre ciboulette
Fromage à la coupe: Tomme BIO Aide UE à destination des écoles	Yaourt nature BIO Aide UE à destination des écoles + surce	***	Yaourt nature BIO et local Aide UE à destination des écoles + sucre	***
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	***	Crème dessert vanille	***	Gâteau au caramel et beurre salé

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale
HVE (Haute Valeur Environementale)

ELIOR

Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé			CINEMA	
***	***	Cœur de laitue et maïs Vinaigrette miel colombo	**Menu plaisir des enfants** **Terrine de saumon**	Céleri rémoulade BIO
Chili sin carne et riz BIO (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)	Crozets de Dinde (crozets, béchamel, dés de dinde) Sans viande : Crozets	Colin meunière et citron Pommes de terre et épinards BIO béchamel fromage râpé	**Les bouchées du Far West et la sauce du shérif** (Nuggets de volaille et sauce façon ketchup du chef) **Le couple de patate** (Purée de pomme de terre et patate douce)	Bolognaise de bœuf RAV Coquillettes et fromage râpé
Fromage à la coupe: Pont l'Evêque AOP Aide UE à destination des écoles	Gouda BIO Aide UE à destination des écoles	***	***	***
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Coupelle compote pomme BIO Aide UE à destination des écoles	Fruit BIO	**Le plein d'énergie du ranger de l'espace** Banane RUP + Sauce chocolat	Cake à la vanille

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques*

Appellation d'Origine Protégée — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur*

Spécialité du chef — *Nouvelle recette* — *Plat durable*

Viande d'origine Française — *Production locale*

Aide UE à destination des écoles

Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
***	Laitue iceberg vinaigrette ciboulette	Carottes râpées BIO et Locale + vinaigrette du terroir	***	Endives et noix Vinaigrette échalote
Aiguillettes de colin + citron	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry fromage râpé)	Rôti de bœuf RAV au jus	Steak colin huile d'olive citron	Emincé de dinde LR sauce rougail (tomates, herbes de Provence, curcuma, ail)
Lentilles et carottes		Purée de pomme de terre et brocolis	Riz BIO safrané	Potiron béchamel et fromage râpé
Fromage à la coupe : Tomme BIO **Aide UE à destination des écoles**	Yaourt nature BIO **Aide UE à destination des écoles** + sucre	***	Fromage à la coupe : Cantal AOC **Aide UE à destination des écoles**	***
Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	***	Liégeois à la vanille	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Cake au chocolat + crème anglaise

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale

Aide UE à destination des écoles

Menu

Du 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Potage de légumes et pois cassés	***	Salade de mâche et maïs	Carottes râpées BIO et local **Aide UE à destination des écoles** + dés d'emmental	***
		Vinaigrette nature	Vinaigrette moutarde à l'ancienne	
Omelette BIO au fromage	Boulette de bœuf sauce marenguo (champignons, oignon, tomates, carottes)	Emincé de poulet LR sauce normande	Carré de porc fumé au jus ** Rôti de dinde LR au jus*	pavé de merlu sauce citron
Brocolis BIO **Aide UE à destination des écoles**	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel et fromage râpé)	Semoule BIO	Haricots beurre BIO à l'ail **Aide UE à destination des écoles**	Purée de patate douce
***	Fromage à la coupe: Saint Paulin **Aide UE à destination des écoles**	Yaourt aromatisé BIO à la banane	***	Edam BIO **Aide UE à destination des écoles**
Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	***	Gâteau rond à la rhubarbe	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale

Aide UE à destination des écoles

Menu

Du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
***	Céleri râpé BIO sauce cocktail (mayonnaise ketchup)	***	 Boulettes d'agneau sauce aux champignons	Macedoine de légumes mayonnaise
Limande meunière et citron	Dahl de lentilles corail et riz pilaf (lentilles corail, carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)	Rôti de veau FR sauce estragon		Brandade de poisson (colin)
Epinards et pommes de terre béchamel		Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Gratin dauphinois (pommes de terre, crème, muscade, emmental râpé)	
Fromage à la coupe: Saint Nectaire **Aide UE à destination des écoles**	***	Camembert BIO	Tartelette au chocolat du chef + Clementine BIO + Chocolat	Yaourt nature BIO **Aide UE à destination des écoles** + sucre
Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Liégeois chocolat	Fruit BIO		***

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale
Aide UE à destination des écoles

ELIOR Vacances

Menu

Du 21 au 25 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé	BONNES FÊTES DU REVEILLON	FERIE
Potage potimarron et pommes de terre Fromage râpé	Terrine de saumon	Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)	***	
Macaronis Bio au jambon de dinde Sans viande : Macaronis BIO	Pavé de colin au crumble de pain d'épices Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)	Papillons sauce tomate méditerranéenne (oignons, ail, lentilles, crème, tomates)	**Escalope de veau hachée sauce champignons** **Pommes Noisettes**	
***	Yaourt nature BIO + sucre	***	**Fromage à la coupe: Saint Nectaire AOP**	
Fruit BIO	***	Crème dessert vanille	**Cake aux marrons**	

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale

ELIOR

Vacances

Menu

Du 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027

Joyeux Réveillon

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	FERIE
***	Salade de mâche + croûtons	***	Velouté potimarron Emmental râpé	
	vinaigrette nature			
Steak de colin sauce hongroise (paprika)	Sauté de veau FR sauce charcutière (cornichons, tomate, moutarde)	Coquillettes **HVE** bœuf carotte PLAT DURABLE fromage râpé	Pizza tomate fromage	
Boulgour BIO à la tomate	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)		Salade Iceberg et vinaigrette échalote	
Fromage à la coupe : Cantal AOC	Fromage blanc nature BIO + sucre	Brie BIO	***	
Fruit BIO	***	Fruit BIO	Ile flottante	

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale
HVE (Haute Valeur Environementale)