Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	MENU 100% CIRCUITS COURTS
Salade de blé parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade Iceberg au maïs vinaigrette miel colombo		Potage de légumes	Céleri rémoulade
Filet de limande Meunière et citron	Sauce Carbonara Sauce Carbonara sans porc		Pané de Mozzarella	Poulet rôti
Chou fleur béchamel BIO	Pâtes macaronis Et fromage râpé		Lentilles BIO à la Paysanne	Purée de carottes
Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)	Coulommiers (100-150 mg calcium)		Cantal (>150 mg calcium)	Yaourt nature BIO et sucre (>100 mg calcium)
Fruits (Ecoresponsable)	Coupelle de Compote pommes fraises		Fruits BIO	Moelleux pâte noisettes cacao

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
Confectionné à la cuisine centrale

ELIOR

Menu

Du 09 au 13 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Carottes râpées vinaigrette	Potage Breton (à base de haricots blancs)		Salade de mâche aux croûtons	Saucisson à l'ail et cornichon
Omelette BIO au fromage	Chipolatas		Bœuf bourguignon	Hoki pané et citron
	Chipolatas de volaille			
Pâtes farfalles Et fromage râpé	Petits pois à la Paysanne		Pommes noisettes	Potimarron et pommes de terre béchamel
Fondu Président (>150 mg calcium)	Fromage blanc aux fruits		Mimolette (>150 mg calcium)	Yaourt BIO à la vanille
Compote de pommes poires BIO	Banane BIO		Crème dessert BIO au chocolat	Fruits

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
Confectionné à la cuisine centrale

ELIOR

Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Œuf dur mayonnaise	Laitue BIO au maïs BIO		Potage au potiron	Carottes râpées vinaigrette
Tajine de légumes (abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre, cumin)	Jambon blanc Jambon de poulet		Filet de hoki sauce rougail (oignon, tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)	Rôti de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)
Semoule BIO	Epinards et pommes de terre béchamel		Pâtes coquillettes et fromage râpé	Haricots verts persillés
Fromage frais nature et sucre	Carré (100-150 mg calcium)		Tomme noire (>150 mg calcium)	Fraidou (>150 mg calcium)
Fruits	Liégeois au chocolat		Fruits (Ecoresponsable)	Tarte aux poires

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
Confectionné à la cuisine centrale

ELIOR

Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Céleri râpé BIO mayonnaise BIO	Salade de boulgour BIO à l'orientale (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)		 **Bâtonnets de carottes au fromage blanc ciboulette**	Pizza au fromage
Calamars à la Romaine Et citron	Bouchée Butternut, lentilles et mozzarella		**Cheeseburger**	Sauté de bœuf sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)
Gratin de Crécy (100-150 mg calcium)	Petits pois à la Paysanne		**Pommes campagnardes**	Chou fleur béchamel
Edam BIO (>150 mg calcium)	Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)		**Diabolo grenadine** **Gourde de compote**	Fromage blanc aux fruits
Mousse au chocolat	Banane BIO			Fruits

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
Confectionné à la cuisine centrale

LISTE DES ALLERGÈNES

elior

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 2 novembre au 8 novembre															
lun 2 novembre	Salade de blé BIO parisienne		X			X							X		
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Chou-fleur bio béchamel	X													
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Raisin blanc														
mar 3 novembre	Laitue et maïs														
	Sauce carbonara	X	X			X									
	Sauce carbonara (sans porc)	X	X												
	Macaroni		X												
	Coulommiers	X													
	Compote pomme-fraise														
mer 4 novembre	Chou rouge râpé sauce à l'ail	X		X		X							X		
	Sauté de veau FR aux pruneaux														
	Semoule bio		X												
	TOMME BLANCHE	X													
	Crème dessert chocolat	X													
jeu 5 novembre	Potage de légumes														
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Lentilles bio														
	Cantal AOC	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
ven 6 novembre	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Poulet rôti										X				
	Purée de carottes	X													
	Yaourt nature bio local et sucre	X													
	Moëlleux pâte de noisettes cacao	X	X	X			X								

LISTE DES ALLERGÈNES

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 9 novembre au 15 novembre															
lun 9 novembre	Carottes râpées					X									
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Farfalles		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Compote de pomme poire BIO														
mar 10 novembre	Potage breton	X													
	Chipolatas de porc														
	Saucisse pure volaille		X												
	Petits pois à la paysanne														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Banane bio														
jeu 12 novembre	Salade de mâche agrémenté de croûtons	X	X												
	Sauté de bœuf LR bourguignon					X									
	Pommes noisettes														
	Mimolette	X													
	Crème dessert BIO chocolat Local	X													
ven 13 novembre	Saucisson à l'ail														
	Roulade de volaille									X					
	Filet de hoki pané et citron		X		X										
	Gratin de potiron et pommes de terre	X													
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Pommes bicolores locales														

LISTE DES ALLERGÈNES

elior

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 16 novembre au 22 novembre															
lun 16 novembre	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Emincé tajine		X	X		X					X				
	Semoule bio		X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Clémentine														
mar 17 novembre	Laitue bio														
	Jambon blanc LR														
	Jambon de poulet														
	Epinards et pomme de terre béchamel	X													
	Carré de l'est	X													
	Liégeois au chocolat	X													
mer 18 novembre	Rillettes de colin	X		X	X	X							X		
	Hachis parmentier FR maison	X													
	Laitue														
	Saint Nectaire	X													
	Purée de pomme Bio														
jeu 19 novembre	Potage aux potimarron	X													
	Filet de hoki sauce rougail				X	X									
	Coquillettes		X												
	Tomme noire	X													
	Raisin blanc														
ven 20 novembre	Carottes râpées					X									
	Rôti de veau FR sauce hongroise														
	Haricots verts persillés														
	Fraidou	X													
	Tarte aux poires fraîche	X	X	X			X								

LISTE DES ALLERGÈNES

elior

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 23 novembre au 29 novembre															
lun 23 novembre	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Calamar à la romaine		X						X						
	Gratin de Crécy	X	X												
	Edam Bio	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
mar 24 novembre	salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X		
	Bouchée butternut lentille corail	X	X	X							X				
	Petits pois à la paysanne														
	Bûchette mi chèvre	X													
	Banane bio														
mer 25 novembre	Potage de légumes BIO					X									
	Filet de lieu noir sauce beurre blanc	X			X	X									
	Polenta crémeuse à la patate douce	X											X		
	fromage frais sel de guerande	X													
	Raisin blanc														
jeu 26 novembre	Batonnets de carottes														
	Cheese burger	X	X			X				X			X	X	
	Pommes campagnardes														
	Paille pom'pomme à boire														
ven 27 novembre	Pizza au fromage	X	X												
	Sauté de boeuf LR à la sauce charcutière					X							X		
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Orange Global Gap														

LISTE DES ALLERGÈNES

elior

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 30 novembre au 6 décembre															
lun 30 novembre	Carottes râpées					X									
	Chili égrené végétarien aux pois BIO		X												
	Riz créole de camargue														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Pomme BIO locale														
mar 1 décembre	Endives et croûtons	X	X			X									
	Couscous aux boulettes d'agneau et merguez		X							X	X				
	Semoule bio		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Compote de pommes bio locale														
mer 2 décembre	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Rôti de boeuf bio au jus										X				
	Mélange d'automne														
	Cantal AOC	X													
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 3 décembre	Salade de farfalles à la catalane		X			X							X		
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Haricots verts bio persillés														
	Mimolette	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
ven 4 décembre	Potage aux potimarron	X													
	Sauté de porc CE2 sauce basquaise														
	Sauté de dinde LR sauce basquaise														
	Bouquet de brocolis béchamel	X													
	Pommes vapeur														
	Camembert BIO	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														