ELIOR

C'est la Rentrée

Menu

Du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé			POUR LE PLAISIR DES ENFANTS	
Œuf dur mayonnaise	**Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes**	**Salade de coquillettes BIO au thon**	Melon	**Concombre vinaigrette**
Tortellini pomodora mozzarella sauce tomate	Emincé de dinde LR sauce miel	Filet de limande Meunière et citron	Steak haché de bœuf et ketchup	Sauté de veau LR sauce Curry
	Emincé de pois aux épices (oignon, ail, tomate, cardamome, cumin, anis vert, raisins et abricots secs)		*Filet de merlu sauce Aurore*	Omelette aux fines herbes
Salade iceberg	Riz créole IGP	Haricots Plats persillés	Pommes rissolées	Gratin de courgettes (fromage râpé) (100-150 mg calcium)
Yaourt BIO à la vanille	**Edam BIO**	**Cantal**	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	**Fromage frais au sel de Guérande**
Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Coupelle de Compote de pommes fraises cassis BIO**	Fruits de saison	Banane (Rup) sauce chocolat	**Cake à la vanille** Cake citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Beurre Compote de pommes ananas		

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

Menu

Du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Salade verte et surimi, vinaigrette échalote	**Pizza au fromage**	**Tartinable de la mer tomaté**	**Pastèque** Melon jaune	**Roulade de volaille et cornichons**
Jambon blanc	Bouchées azuki (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa, tomate, échalote) sauce échalote	Sauté d'agneau Basilic	Merguez au jus	Poisson du Marché frais Waterzoi (julienne de légume oignon poireau ail crème)
Sauce Milanaise (brunoise, lentilles, ail, olives noires)		Filet de cabillaud Basilic	Œufs brouillés	
Pâtes coquillettes (fromage râpé)	Carottes Vichy	Flageolets à l'ail	Petits pois à la Lyonnaise	Ratatouille Et Blé
Saint Nectaire	**Coulommiers**	**Saint Paulin**	**Petit moulé**	**Fromage blanc nature et sucre**
Crème dessert caramel	Fruits de saison	Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Riz au lait** (Glace)	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Confitures de fraise Pur jus de 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 15 au 19 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Carottes râpées vinaigrette moutarde à l'ancienne	**Salade de tortis à la catalane** (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	**Tomates vinaigrette**	**Macédoine mayonnaise**	**Melon**
Cordon bleu	Filet de merlu sauce Aurore	Boulette de bœuf BIO au curry	Sauce à l'africaine (égrené, épinard, haricot rouge, tomate, cumin, paprika, muscade)	Rôti de bœuf et sauce Basquaise
Hoki pané et citron		Boulette de lentilles tomates au fromage blanc curry		Omelette sauce Basquaise
Purée de pommes de terre	Beignets de chou fleur	Riz Pilaf	Pâtes Risoni (fromage râpé)	Haricots beurre persillés
Brie	**Comté**	**Gouda**	**Fromage fondu Président**	**Yaourt aromatisé à la framboise**
Coupelle de Compote de pommes	Banane (Rup)	**Stracciatella au chocolat**	Fruits de saison	**Quatre quart** Carré Bordelais
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Fromage blanc nature et sucre Fruit		

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

Menu

Du 22 au 26 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé	MENU 100% CIRCUITS COURTS	
Croisillon au fromage	**Concombres vinaigrette**	**Salade verte et croûtons**	Tomates vinaigrette du Terroir	**Betteraves vinaigrette**
Hoki pané et citron	Chickens wings	Omelette nature	Carbonade flamande LR (cassonade, pain d'épices, carottes)	Rôti de porc au jus
	Stick végétarien		Filet de lieu Bourride	Œuf dur sauce Andalouse
Carottes persillées Et Pommes de terre	Courgettes béchamel	Gratin de chou fleur	Pâtes cagarol (fromage râpé)	Semoule
Cantal	**Saint Nectaire**	**Fraidou**	Camembert (100-150 mg calcium)	**Fromage frais aux fruits**
Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Crème Onctueuse maison à la mûre** (Glace)	**Clafoutis aux poires**	Purée de pommes à la cannelle	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Barre de chocolat Fruit		

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

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1 septembre au 7 septembre															
lun 1 septembre	Oeuf dur BIO mayonnaise			X									X		
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X											
	Laitue Iceberg														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Nectarine jaune ecoresponsable														
mar 2 septembre	Carotte râpées BIO au citron					X									
	Emincé de dinde LR sauce au miel	X													
	Riz créole de camargue														
	Edam Bio	X													
	Compote pomme-fraises bio														
mer 3 septembre	Salade de coquillettes BIO au thon		X	X	X	X							X		
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Haricots plats persillés														
	Cantal	X													
	Prune jaune														
jeu 4 septembre	Melon charentais														
	Steak haché au jus										X				
	Pommes rissolées														
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Banane France RUP														
ven 5 septembre	Concombre vinaigrette														
	Sauté de veau LR au curry	X											X		
	Courgettes bio béchamel	X	X												
	fromage frais sel de guerande	X													
	Cake à la vanille maison	X	X	X											

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 8 septembre au 14 septembre															
lun 8 septembre	Laitue														
	Jambon blanc LR														
	Jambon de dinde														
	Coquillettes bio		X												
	Saint Nectaire	X													
	Crème dessert caramel	X													
mar 9 septembre	Pizza au fromage	X	X												
	Boulettes azukis enrobante à l'échalote	X	X	X		X							X		
	Carottes Vichy BIO														
	Coulommiers	X													
	Raisin noir bio														
mer 10 septembre	Crème de la mer tomatée à tartiner	X			X										
	Sauté d'agneau FR au basilic														
	Flageolets à l'ail														
	Saint Paulin	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
jeu 11 septembre	Pastèque bio														
	Merguez au jus LOCALE										X				
	Petits pois à la lyonnaise														
	Petit moulé nature	X													
	Timbale vanille choco	X													
ven 12 septembre	Roulade de volaille et cornichons					X				X			X		
	Filet de lieu noir sauce waterzoï	X			X						X				
	Piperade et blé		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Prune rouge bio														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 15 septembre au 21 septembre															
lun 15 septembre	Carottes bio râpées					X									
	Cordon bleu	X	X							X					
	Purée de pommes de terre	X													
	Pointe de Brie BIO	X													
	Compote de pommes BIO														
mar 16 septembre	Salade de tortis BIO à la Catalane		X			X							X		
	Filet de merlu sauce aurore	X			X										
	ZZBeignets de chou-fleur	X	X												
	Comté	X													
	Banane France RUP														
mer 17 septembre	Salade de tomates bio														
	Boulettes de boeuf BIO au curry	X	X										X		
	Riz bio pilaf														
	Gouda bio	X													
	Stracciatella copeaux chocolat	X								X					
jeu 18 septembre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Risoni égrené végétal BIO sauce africaine		X												
	Pépinette		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Prune rouge bio														
ven 19 septembre	Melon jaune bio														
	Rôti de boeuf LR et sauce basquaise					X									
	Haricots beurres persillés														
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X											X		
	Quatre quart		X	X											

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 22 septembre au 28 septembre															
lun 22 septembre	Croisillon au fromage	X	X	X											
	Filet de hoki et citron		X		X										
	Carottes fraîches persillées														
	Pommes vapeur														
	Cantal	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
mar 23 septembre	Concombre vinaigrette														
	Chicken wings LR														
	Courgettes béchamel	X	X												
	Saint Nectaire	X													
	Crème onctueuse coulis mûres cuisine	X													
mer 24 septembre	Laitue aux croûtons	X	X												
	Omelette nature BIO	X		X											
	Choux-fleur et pdt sauce mornay	X													
	Fraidou	X													
	Clafouti aux poires	X	X	X											
jeu 25 septembre	Salade de tomates														
	Carbonnade flamande au sauté de boeuf LR		X												
	Pâtes spirales BIO		X												
	Camembert BIO	X													
	Purée de pomme Bio cannelle														
ven 26 septembre	Betteraves bio														
	Rôti de porc BBC au jus										X				
	Rôti de dinde LR au jus										X				
	Semoule bio		X												