ELIOR

Menu

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Œuf dur mayonnaise	**Daïkon vinaigrette**		**Salade de pommes de terre BIO à l'échalote**	**Concombres vinaigrette**
Stick végétarien nature	Sauté de porc sauce Dijonnaise (CE2) Sauté de dinde sauce Dijonnaise		Rôti de bœuf et sauce Charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Acras de morue et citron
Epinards et pommes de terre béchamel	Blé		Haricots verts persillés	Ratatouille et Riz
Yaourt aromatisé BIO au citron	**Fromage fondu président**		**Cantal**	**Brie**
Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Compote de pommes BIO**		Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Eclair au chocolat**

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

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 29 septembre au 5 octobre															
mer 1 octobre	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Filet de saumon à l'aneth	X			X	X					X				
	Polenta Bio	X													
	Edam Bio	X													
	Gouda bio	X													
	Raisin blanc														
	Nectarine														
jeu 2 octobre	Salade de pommes de terre bio à l'échalote					X							X		
	Taboulé bio		X												
	Rôti de boeuf nappé LR de sauce charcutière					X							X		
	Croq veggie tomate		X	X											
	Haricots verts persillés														
	Cantal	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Prune rouge														
	Banane France RUP														
ven 3 octobre	Concombre bio vinaigrette														
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Accras de morue		X		X										
	Ratatouille et riz créole														
	Pointe de Brie	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Chou à la vanille	X	X	X											

ELIOR

Menu

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Œuf dur mayonnaise	**Daïkon vinaigrette**		**Salade de pommes de terre BIO à l'échalote**	**Concombres vinaigrette**
Stick végétarien nature	Sauté de porc sauce Dijonnaise (CE2) Sauté de dinde sauce Dijonnaise		Rôti de bœuf et sauce Charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Acras de morue et citron
Epinards et pommes de terre béchamel	Blé		Haricots verts persillés	Ratatouille et Riz
Yaourt aromatisé BIO au citron	**Fromage fondu président**		**Cantal**	**Brie**
Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Compote de pommes BIO**		Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Eclair au chocolat**

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

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 29 septembre au 5 octobre															
mer 1 octobre	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Filet de saumon à l'aneth	X			X	X					X				
	Polenta Bio	X													
	Edam Bio	X													
	Gouda bio	X													
	Raisin blanc														
	Nectarine														
jeu 2 octobre	Salade de pommes de terre bio à l'échalote					X							X		
	Taboulé bio		X												
	Rôti de boeuf nappé LR de sauce charcutière					X							X		
	Croq veggie tomate		X	X											
	Haricots verts persillés														
	Cantal	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Prune rouge														
	Banane France RUP														
ven 3 octobre	Concombre bio vinaigrette														
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Accras de morue		X		X										
	Ratatouille et riz créole														
	Pointe de Brie	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Chou à la vanille	X	X	X											

ELIOR

Menu

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Œuf dur mayonnaise	**Daïkon vinaigrette**		**Salade de pommes de terre BIO à l'échalote**	**Concombres vinaigrette**
Stick végétarien nature	Sauté de porc sauce Dijonnaise (CE2) Sauté de dinde sauce Dijonnaise		Rôti de bœuf et sauce Charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Acras de morue et citron
Epinards et pommes de terre béchamel	Blé		Haricots verts persillés	Ratatouille et Riz
Yaourt aromatisé BIO au citron	**Fromage fondu président**		**Cantal**	**Brie**
Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Compote de pommes BIO**		Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Eclair au chocolat**

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

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 29 septembre au 5 octobre															
mer 1 octobre	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Filet de saumon à l'aneth	X			X	X					X				
	Polenta Bio	X													
	Edam Bio	X													
	Gouda bio	X													
	Raisin blanc														
	Nectarine														
jeu 2 octobre	Salade de pommes de terre bio à l'échalote					X							X		
	Taboulé bio		X												
	Rôti de boeuf nappé LR de sauce charcutière					X							X		
	Croq veggie tomate		X	X											
	Haricots verts persillés														
	Cantal	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Prune rouge														
	Banane France RUP														
ven 3 octobre	Concombre bio vinaigrette														
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Accras de morue		X		X										
	Ratatouille et riz créole														
	Pointe de Brie	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Chou à la vanille	X	X	X											

Menu

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Œuf dur mayonnaise	**Daïkon vinaigrette**		**Salade de pommes de terre BIO à l'échalote**	**Concombres vinaigrette**
Stick végétarien nature	Sauté de porc sauce Dijonnaise (CE2) Sauté de dinde sauce Dijonnaise		Rôti de bœuf et sauce Charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Acras de morue et citron
Epinards et pommes de terre béchamel	Blé		Haricots verts persillés	Ratatouille et Riz
Yaourt aromatisé BIO au citron	**Fromage fondu président**		**Cantal**	**Brie**
Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Compote de pommes BIO**		Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Eclair au chocolat**

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

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 29 septembre au 5 octobre															
mer 1 octobre	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Filet de saumon à l'aneth	X			X	X					X				
	Polenta Bio	X													
	Edam Bio	X													
	Gouda bio	X													
	Raisin blanc														
	Nectarine														
jeu 2 octobre	Salade de pommes de terre bio à l'échalote					X							X		
	Taboulé bio		X												
	Rôti de boeuf nappé LR de sauce charcutière					X							X		
	Croq veggie tomate		X	X											
	Haricots verts persillés														
	Cantal	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Prune rouge														
	Banane France RUP														
ven 3 octobre	Concombre bio vinaigrette														
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Accras de morue		X		X										
	Ratatouille et riz créole														
	Pointe de Brie	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Chou à la vanille	X	X	X											

ELIOR

Menu

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Œuf dur mayonnaise	**Daïkon vinaigrette**		**Salade de pommes de terre BIO à l'échalote**	**Concombres vinaigrette**
Stick végétarien nature	Sauté de porc sauce Dijonnaise (CE2)		Rôti de bœuf et sauce Charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Acras de morue et citron
	Sauté de dinde sauce Dijonnaise			
Epinards et pommes de terre béchamel	Blé		Haricots verts persillés	Ratatouille et Riz
Yaourt aromatisé BIO au citron	**Fromage fondu président**		**Cantal**	**Brie**
Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Compote de pommes BIO**		Fruits de saison (Ecoresponsable)	**Eclair au chocolat**

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

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 29 septembre au 5 octobre															
mer 1 octobre	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Filet de saumon à l'aneth	X			X	X					X				
	Polenta Bio	X													
	Edam Bio	X													
	Gouda bio	X													
	Raisin blanc														
	Nectarine														
jeu 2 octobre	Salade de pommes de terre bio à l'échalote					X							X		
	Taboulé bio		X												
	Rôti de boeuf nappé LR de sauce charcutière					X							X		
	Croq veggie tomate		X	X											
	Haricots verts persillés														
	Cantal	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Prune rouge														
	Banane France RUP														
ven 3 octobre	Concombre bio vinaigrette														
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Accras de morue		X		X										
	Ratatouille et riz créole														
	Pointe de Brie	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Chou à la vanille	X	X	X											