ELIOR

Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain — LE JOUR DU (Végé)	Pain		Pain	Pain
Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	Salade iceberg et croûtons **vinaigrette**		Potage de légumes BIO	Carottes râpées BIO **vinaigrette**
Sticks (batônnets) végétariens **sauce fromage blanc ciboulette**	Sauté de bœuf aux olives		Rôti de dinde LR froid **sauce tartare**	Filet de merlu sauce blanquette
Chou fleur BIO béchamel	Coquillettes		Purée de potiron	Pommes vapeur
Douceur Ardéchoise	Pavé demi-sel		Yaourt nature BIO et sucre	Coulommiers
Fruit de saison BIO	Flan nappé au caramel		Fruit de saison	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*

ELIOR

Menu

Du 09 au 13 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain — LE JOUR DU (Végé)	Pain		Pain	Pain
Endives aux croûtons **vinaigrette**	Salade verte et dés de mimolette **vinaigrette**		Potage poireaux et pommes de terre BIO	Rillette de thon
Cappelleti sauce tomate basilic	Steak haché de bœuf VF au jus		Sauté de veau VF sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)	Pavé de merlu sauce dugléré (crème, oignon, ail, tomate, persil)
(Pâtes)	Riz BIO	FERIE	Carottes BIO à la crème	Pommes rissolées
Fromage fondu Président	Croûte noire		Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP
Purée pomme BIO	Fruit de saison		Donut's	Fruit de saison 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*

Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain	Pain LE JOUR DU		Pain	Pain
Salade de lentilles BIO	Macédoine mayonnaise		Velouté gourmand (panais, courge butternut, salsifis, crème, oignons)	Carottes râpées BIO **Vinaigrette**
Nugget's de poisson	Boulgour jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)		Rôti de bœuf **froid** et sauce tartare	Colin sauce sétoise (estragon, tomate, épice paëlla, carottes, mayonnaise)
Sauce ketchup en accompagnement				
Haricots verts persillés	(Boulgour)		Petits pois	Semoule BIO safranée
Fromage frais aux fruits BIO	Tomme noire		Fraidou	Yaourt aux fruits
Fruit de saison **sauce chocolat**	Purée pomme banane BIO		Liégeois vanille	Gâteau au caramel 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*

Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain LE JOUR DU	Pain		Pain	Pain
Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)	Taboulé (à la semoule BIO)			Salade verte et oignons frits **vinaigrette à l'écalote**
Omelette BIO au fromage	Sauté de boeuf LR sauce forestière		**Cheeseburger**	Parmentier de poisson polenta carotte
Carottes BIO Vichy	Epinards hachés béchamel		**Pommes campagnardes**	
Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature		**Milk shake grenadine vanille**	Camembert BIO
Purée de pommes BIO	Crème dessert saveur chocolat		**Galettes Saint Michel**	Fruit de saison

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*

Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain	Pain LE JOUR DU		Pain	Pain
Salade de pommes de terre à l'échalote	Laitue iceberg et croûtons **Vinaigrette ciboulette**		Potage Dubarry (chou-fleur)	Salade croquante (chou blanc BIO, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)
Sauté de boeuf RB au jus	Riz BIO et base chili (poivrons BIO, tomate concassée BIO, carotte BIO, h.rouges BIO, maïs BIO, oignon blanc BIO, cumin, ail, ketchup, h.plats)		Rôti de porc **froid sauce tartare**	Calamars à la romaine
Haricots verts à l'ail	(Riz BIO)		Lentilles BIO	Potiron et pommes de terre béchamel
Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou		Saint Nectaire AOP	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison BIO	Compote pomme BIO poires BIO		Liégeois saveur chocolat	Cake 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*

Menu

Du 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain LE JOUR DU	Pain		Pain	Pain
Salade de coquillettes BIO au pesto	Potage de potimarron BIO		Salade verte BIO et croûtons **Vinaigrette**	Salade coleslaw (carottes BIO, chou blanc BIO)
Limande meunière et citron	Jambon de dinde		Carré de porc fumé au jus	Colin sauce citron
Epinards hâchés béchamel	Chou-fleur béchamel		Pommes de terre et carottes	Farfalles
Tomme givrée BIO	Fromage frais nature et sucre		Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé BIO
Gélifié au chocolat	Fruit de saison BIO		Cake BIO à la vanille	Purée de pommes abricots 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*

Menu

Du 14 au 18 décembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain	Pain LE JOUR DU		Pain	Pain
Velouté de carottes oranges BIO	Betteraves **vinaigrette à la ciboulette**			Carottes BIO râpées **vinaigrette**
Sauté de veau VF sauce blanquette	Blé pilaf BIO et base indienne (tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange tandoori, ail)			Sauce fromagère au poisson (colin, saumon, fromage frais, haricots blancs) PLAT DURABLE
Riz créole				Penne BIO
Saint Nectaire AOP	Fromage frais aux fruits			Yaourt nature BIO et sucre
Crème dessert saveur vanille BIO	Purée pomme BIO mangue		Entremet croustillant chocolat ET Clémentine / friandise au chocolat	Fruit de saison

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