ELIOR

Menu

Du 03 au 07 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade de pommes de terre à l'échalote BIO	Salade iceberg Vinaigrette miel colombo		Betteraves vinaigrette Vinaigrette nature	Carottes râpées BIO, vinaigrette échalote
Sticks (batônnets) végétariens	Cubes de colin sauce citron		Rôti de dinde LR sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)	Hoki pané et citron
Haricots beurre sauce tomate	Coquillettes aux petits légumes (carotte, navet, petit pois haricot vert)		Semoule BIO aux amandes	Epinards béchamel au chèvre
Beaufort	Coulommiers		Yaourt nature BIO et sucre	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit ECORESPONSABLE	Gélifié au chocolat		Banane RUP	Tarte abricotine fraîche

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Production locale
Eco Verger
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

ELIOR

Menu

Du 10 au 14 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE	LE JOUR DU Végé		
Mâche et maïs Vinaigrette nature			Endives aux croûtons Vinaigrette nature	Pâté de foie et cornichons s/v et s/porc: Rillettes de sardines
Sauté de porc **HVE** sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)			Rôti de bœuf LR et jus	Lasagnes au saumon
Brocolis			Pommes rissolées	
Yaourt nature BIO et sucre			Fromage fondu Président	Saint Nectaire
Gâteau marbré			Compote de pomme et vanille	Fruit BIO

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Production locale
Eco Verger
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Menu

Du 17 au 21 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Vegé		LA FRANCE À LA CARTE L'AUVERGNE	
Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote		Cœur de frisée, noix et œuf vinaigrette nature	Carottes râpées BIO, Vinaigrette agrumes
Sauté de bœuf LR sauce ratatouille	Riz lentilles coco et égrené curry indien BIO		Saucisse fumée **HVE** ** Saucisse de volaille*	Filet de lieu noir **frais** sauce rougail (tomates, oignons, citron, curcuma)
Haricots verts			Légumes potée (chou vert, carottes, navets, pommes de terre, poireaux)	Semoule safranée
Fromage frais aux fruits BIO	Fraidou		Bleu d'Auvergne **(à découper en dés et à ajouter dans l'entrée)**	Emmental
Fruit ECORESPONSABLE	Compote pomme banane BIO		Flognarde pomme poire et coulis aux myrtilles	Flan nappé au caramel

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Production locale
Eco Verger
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

ELIOR

Menu

Du 24 au 28 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Salade de lentilles BIO	Salade verte BIO Vinaigrette miel colombo		Céleri BIO sauce cocktail	Potage de légumes BIO (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet)
Nuggets de poulet	Parmentier de poisson thym citron DURABLE		Rôti de bœuf LR sauce basquaise	Moules sauce crème
Epinards béchamel curcuma curry			Carottes Vichy **fraîches**	Spirales BIO
Fromage frais nature et sucre	Petit moulé nature		Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Camembert
Fruit	Compote pomme pêche		Cake au noix	Fruit ECORESPONSABLE

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Production locale
Eco Verger
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable