Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Salade de papillons à la catalane BIO (oignon, poivrons tricolores,olive, tomate)	Laitue iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette		Macédoine mayonnaise	Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)
Sauté de porc sauce pain d'épices	Haricots rouges BIO sauce chili et riz (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)		Rôti de bœuf LR et jus	Filet de lieu noir frais sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, ail, julienne, oignon)
Haricots verts			Semoule BIO	Purée de pomme de terre
Yaourt nature et sucre	Carré		Fromage frais aux fruits	Cantal AOC
Fruit BIO	Compote de pommes BIO		Fruit BIO	Moelleux au chocolat frais

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

ELIOR

Menu

Du 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Radis beurre	Salade de riz à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)		Endives aux pommes Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Potage parmentier (pommes de terre, poireaux, beurre)
Omelette BIO aux herbes sauce ciboulette	Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)		Carré de porc fumé au jus	Acras de morue et mayonnaise
Polenta crémeuse à la patate douce	Chou fleur béchamel		Tortis	Haricots vert BIO à l'ail
Edam	Meule de Savoie		Fromage frais nature et sucre	Camembert
Crème dessert chocolat	Fruit BIO		Gâteau à la rhubarbe	Fruit BIO

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

ELIOR

Menu

Du 14 au 18 décembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Pizza au fromage	Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup)		**Salade de mâche, betteraves, saumon fumé et dés de brebis** Vinaigrette terroir	Carottes râpées BIO Vinaigrette nature
Colin meunière	Dahl de lentilles corail BIO et riz pilaf (lentilles corail, carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)		**Pépites de volaille sauce Noël aux canneberges** (cannelle, potiron, zestes orange et mandarine)	Penne sauce fromagère au poisson (colin, saumon, fromage frais, haricots blancs) PLAT DURABLE
Brocolis ciboulette			**Pommes paillasson**	
Fromage frais aux fruits BIO	Saint Nectaire		**Bûche de Noël**	Yaourt nature et sucre
Fruit BIO	Purée pomme abricot **(HVE)**		**Clémentine BIO et papillotte**	Fruit ECORESPONSABLE

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

Menu

Du 04 au 08 janvier 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Taboulé	Cœur de scarole vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne		Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise)	Céleri à la rémoulade
Escalope de poulet basilic	Colin thym citron		Rôti de bœuf BIO au jus	*Riz au curry, trio de légumes et haricots blancs*
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Pommes rissolées		Purée de pomme de terre BIO et potimarron BIO	
Yaourt brassé à la banane BIO	Tomme BIO		Fromage frais nature et sucre	Mimolette
Fruit de saison	Liégeois vanille		Galette à la frangipane	Fruit BIO



Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

Menu

Du 11 au 15 janvier 2027

CHAQUE REPAS COMPTE POUR LA PLANÈTE

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage freneuse BIO (navets)	Betteraves Vinaigrette caramel		Carottes râpées Vinaigrette miel	Chou blanc râpé (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)
Sauté de poulet sauce charcutière	Escalope de porc sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)		*Penne semi-complètes BIO tomate haricots rouges et fromage râpé (lentilles corail, dés d'abricots,cumin, thym, crème)*	Pavé de merlu sauce potiron orientale
Dés de carottes braisées	Lentilles BIO au jus			Purée de pommes de terre BIO
Saint Paulin BIO	Saint Nectaire		Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Fruit BIO	Fruit ECORESPONSABLE		Compote de pomme	Terrine "Grand-Mère" (flan aux pommes)

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

ELIOR

Menu

Du 18 au 22 janvier 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Potage mussard (flageolets)	Laitue iceberg et maïs Vinaigrette nature		Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc)	Mortadelle de porc et cornichons Roulade de volaille et cornichons
Emincé de filet de poulet LR	Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)		Sauté de bœuf LR et jus	Colombo de poisson et riz DURABLE
Haricots beurre **HVE**			Purée au céleri	
Yaourt aromatisé	Edam BIO		Fromage frais nature et sucre	Comté
Fruit BIO	Fruit BIO		Cake au citron	Fruit BIO

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

ELIOR

Menu

Du 25 au 29 janvier 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Potage cultivateur BIO (pomme de terre, navets, poireaux)	Coleslaw		Salade de spirale BIO à la parisienne (maïs, basilic, échalote)	Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)
Coquillettes carbonara de volaille	Sauté de bœuf sauce provençale		Bouchées butternut lentilles corail Sauce tartare	Haché de cabillaud sauce basquaise (ail, tomate, poivrons)
	Polenta BIO		Haricots verts	Blé BIO
Yaourt nature et sucre	Camemebert BIO		Saint Nectaire	Brie
Fruit BIO	Crème dessert caramel		Fruit de saison	Eclair chocolat

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

Menu

Du 01 au 05 février 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Nouvel An Lunaire — LE JOUR DU Végé
Salade de blé BIO à l'orientale (oignons, pois chiches, cumin, raisins secs)	Salade verte et noix Vinaigrette caramel		Carottes râpées Vinaigrette miel	Laitue iceberg et pousses de haricots mungo Vinaigrette ambrée
Cordon bleu	Filet de hoki sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)		Boulettes de bœuf curry	Riz et égrené végétal à l'asiatique (sauce soja, vinaigre, gingembre, brunoise de carotte et de courgette, ail)
Chou fleur béchamel	Pennes		Pommes sautées	
Cantal	Carré BIO		Gouda BIO	Fromage blanc et coulis de mangue
Fruit BIO	Crêpe moelleuse sucrée 		Fruit BIO	Nougat chinois

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques* — ***HVE*** *Haute valeur environnementale*

Lait — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef — *Nouvelle recette* — *Plat durable* — *ECORESPONSABLE*

Viande d'origine Française — *Production locale*

ELIOR



Menu

Du 08 au 12 février 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade de lentilles	Cœur de scarole et croûtons Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique)		Céleri à la rémoulade	Rillettes de porc et cornichons
Bouchées de blé	Escalope de poulet LR sauce célestine (champignon tomate paprika crème oignon)		Rôti de veau LR sauce orloff (ail, crème, champignon, oignon, emmental râpé)	Parmentier de colin au curcuma DURABLE
Epinards béchamel	Petits pois BIO		Flageolets à l'ail	
Mimolette	Yaourt nature et sucre		Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits
Fruit BIO	Donut		Purée de pommes BIO	Fruit BIO

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

Menu

Du 01 au 05 mars 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Salade de blé à l'orientale (pois chiche, cumin, oignon, raisins secs)	Daïkon râpé (radis blanc) Vinaigrette caramel		Salade verte et maïs BIO Vinaigrette ciboulette	Potage de légumes (poireau chou-fleur céleri petits pois haricot vert navet)
Saucisse de Toulouse	Riz et égrené végétal à l'africaine (tomate, haricot rouge, épinard, égrené végétal, muscade, paprika, cumin)		Rôti de veau LR à l'orange	Pavé de merlu sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)
Haricots beurre			Purée de pommes de terre et carottes	Semoule BIO safranée
Camembert BIO	Carré BIO		Fromage frais nature et sucre	Emmental
Liégeois chocolat	Fruit ECORESPONSABLE		Gâteau au cassis	Fruit ECORESPONSABLE

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale