ELIOR

C'est la Rentrée

Menu

Du 31 août au 04 septembre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu inclus dans le cycle juillet août	**RENTREE SOLAIRE**		**BONNE RENTREE!!!**	LE JOUR DU Végé
	Concombres et maïs Vinaigrette nature	Salade de tortis BIO au surimi (tomate, maïs, ciboulette, surimi, mayonnaise et pâtes spirales BIO) *Taboulé (semoule BIO, tomate, citron, herbes)	**Apéritif: Grenadine à l'eau** **Pastèque BIO** **Aide UE à destination des écoles**	Carotte râpées BIO LOCALES Sauce méridionale (mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, épice paëlla)
	Colin meunière et ketchup	Rôti de veau LR froid sauce cocktail	**Croque Monsieur à la volaille**	Omelette BIO
	Croustillant au fromage et ketchup	*Sticks (bâtonnets) végétariens et sauce cocktail*	***Croque Monsieur au fromage***	
	Coquillettes BIO locales	Petits pois BIO	**Salade de Tomates vinaigrette**	Epinards BIO béchamel
	Fraidou	Cantal AOC	**Fromage frais nature et sucre** **Aide UE à destination des écoles**	Yaourt LBV Bicouche
	Compote de pomme BIO	Fruit BIO	**Soupe de fruits rouges au basilic**	Gâteau cerise griottes
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit	Madeleines longues Yaourt nature et sucre Jus multifruits	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote pomme vanille	Baguette Croq lait Fruit

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
CE2 : Certification environnementale niveau 2

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
HVE : Haute valeur environnementale

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE : Commerce équitable

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Viande d'origine Française
Production locale
France Agrimer

Menu

Du 07 au 11 septembre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Salade de coquillettes BIO au pesto (huile d'olive tomate basilic ail)	Tomate Vinaigrette nature		Melon jaune BIO **Aide UE à destination des écoles**	Terrine de légumes et mayonnaise
Chicken wings LR	*Curry de pois chiches et riz IGP* *(oignons, pois chiches, ail, cumin, curry, tomate)*	**FERME**	Boulettes d'agneau sauce orientale (oignons, raisins, pruneaux, épices, tomate)	Pavé de merlu sauce crème
Bouchées de blé			*Bouchées azuki*	*Pané de mozzarella*
Carottes BIO locales	***		Semoule BIO *et Légumes Tajine*	Purée de brocolis
Fromage frais aux fruits	Petit moulé		Brie	Saint Nectaire AOC **Aide UE à destination des écoles**
Fruit ECORESPONSABLE	Compote pomme banane		Liégeois à la vanille CE	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et chocolat tablette Yaourt aromatisé Jus de raisin	Baguette et miel Lait Fruit	Moelleux caramel beurre salé Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette Carré fondu Jus d'orange	Pompon cacao Lait Compote de pomme

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
France Agrimer

CE : Commerce équitable

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

ELIOR

Menu

Du 14 au 18 Septembre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Iceberg et croûtons Vinaigrette nature	Betteraves BIO Vinaigrette nature	Salade de boulgour à la catalane (tomates, ciboulette, poivrons, oignon)	Carottes râpées BIO locales vinaigrette nature servis à part **Aide UE à destination des écoles**	Pastèque BIO **Aide UE à destination des écoles**
Cordon bleu végétal	Filet de hoki sauce lombarde *(tomate, ciboulette, ail, crème, oignons, épices)*	Sauté de bœuf BIO sauce hongroise *(tomate, champoignons, ail, oignons, piment doux fumé)*	Gnocchettis BIO locales à la bolognaise DURABLE	Calamars à la romaine
	Omelette BIO et sauce tartare	*Emincé de pois sauce hongroise*	*Gnocchettis BIO locales sauce lentilles tomate*	*Croq veggie à la tomate*
Epinards et Pommes de terre à la béchamel chèvre	Semoule BIO	Purée de courgettes	(Gnocchettis BIO LOCALES)	Ratatouille et Riz IGP
Coulommiers	Fromage frais aux fruits	Cantal	Fromage fondu Président	Yaourt LBV Bicouche
Gélifié au chocolat	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Fruit ECORESPONSABLE	Compote pomme abricot BIO	Cake pépites de chocolat
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Moelleux au citron Lait Fruit	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Gaufre au sucre (pâtissière) Lait Compote pomme ananas	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette Fraidou Jus de pomme

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
France Agrimer
CE : Commerce équitable

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

Menu

Du 21 au 25 Septembre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Taboulé BIO (semoule BIO, tomate, citron, herbes)	Daïkon râpé (radis blanc) Vinaigrette nature	Tomate BIO Vinaigrette nature	Rillettes de porc * *Terrine de légumes* et mayonnaise	Céléri rémoulade
Escalope de poulet LR sauce curry	Limande meunière	Œufs brouillés BIO	Rôti de bœuf BIO et jus	Moules sauce crème
Palet coco curry et sauce tartare	*Pané de ble fromage épinards*		*Cordon bleu végétarien*	*Boulettes lentilles corail oignons et sauce basilic*
Lentilles et Carottes BIO	Chou fleur BIO et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage)	Haricots verts à la provençale	Spirales BIO	Pommes rissolées
Yaourt LBV bichouche	Fromage frais nature et sucre	Camembert	Comté AOP **Aide UE à destination des écoles**	Fraidou
Fruit ECORESPONSABLE	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Semoule au lait à la vanille	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Crêpe moelleuse sucrée locale BIO
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Fourrandise fraise Lait Compote de pomme	Baguette Croc'lait Jus multifruits	Petit pain au lait (emballé) Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Compote pomme abricot	Baguette et confiture de fraise Lait 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
France Agrimer

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

CE : Commerce équitable

Menu

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Concombre Vinaigrette nature	Chou chinois Vinaigrette nature	Saucisson à l'ail et cornichons **Houmous de pois chiches* Vinaigrette nature	Betteraves Vinaigrette nature	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Sauté de dinde LR sauce dijonnaise	Steak de colin sauce blanquette	Sauté de bœuf bourguignon BIO	Rôti de porc LR au jus	Tarte au fromage
Riz IGP à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika, ail)	*Bouchées azuki sauce aioli*	*Emincé de pois sauce tomate basilic*	*Omelette BIO*	
Riz IGP, carottes et navets	Epinards et pommes de terre à la crème	Curvi rigate BIO locales	Haricots blancs à la tomate	Tomate vinaigrette
Brie	Croc'lait	Yaourt LBV nature et sucre	Bleu d'Auvergne AOP **Aide UE à destination des écoles**	Fromage frais aux fruits
Gélifié à la vanille	Compote pomme vanille HVE	Fruit ECORESPONSABLE	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Cake pâte de cacao noisette
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et miel Lait Fruit	Fourrandise fraise Fromage frais aux fruits Jus d'orange	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote pomme fraise	Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette Carré fondu 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
CE : Commerce équitable
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'Origine Française
Production locale
France Agrimer

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

ELIOR

Menu

Du 05 au 09 Octobre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		MENU PLAISIR D'AVANT VACANCES	
Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade iceberg et maïs Vinaigrette nature	Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette nature	**Salade de betteraves et maïs vinaigrette du terroir**	Coleslaw de chou rouge (carottes-chou rouge mayonaise)
Poisson façon Fish and chips	Riz IGP et base le lobio (oignons, haricots rouges, coriandre, tomates, paprika, noix)	Rôti de bœuf BIO et jus	**Cheeseburger**	Pavé de merlu sauce citron
Pané de blé fromage épinards		*Omelette BIO*	***Croq fromage***	*Palet coco curry sauce fraîcheur*
Purée au potiron	***	Printanière de légumes	**Frites et ketchup**	Haricots verts BIO
Mimolette	Fromage fondu Président	Gouda BIO	**Fromage frais aux fruits**	Yaourt LBV bicouche
Fruit ECORESPONSABLE	Compote pomme abricot	Flan nappé au caramel	**Banane BIO** **Aide UE à destination des écoles** **sauce chocolat servie à part**	Moelleux au chocolat frais
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et confiture d'abricot Lait Compote de pomme fraise	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Fruit	Quatre quart vanille Lait Fruit	Palets bretons Yaourt nature et sucre Compote de pomme banane	Baguette Petit moulé nature 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
France Agrimer

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

CE : Commerce équitable

ELIOR

Menu

Du 12 au 16 Octobre 2026

SEMAINE DU GOÛT
Le moyen Âge

LISSES

Gentes dames et nobles seigneurs, venez déguster les saveurs du Moyen Âge !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et oignons frits Vinaigrette moutarde à l'ancienne	**Potage légumes pois cassés et croûtons**	LE JOUR DU Végé	Pâté de campagne et cornichon * Terrine de légumes et mayonnaise	**Chou blanc aux raisins** **Vinaigrette pomme**
Civet de porc CE2 **Emincé de pois aux épices**	Sauté de bœuf LR sauce marengo *Quenelle nature sauce marengo*	Omelette BIO	Chicken wings LR *Pané de blé fromage épinards*	**Colin crumble pain d'épices** *Bouchées au pistou*
Flageolets	Boulgour BIO	**Mélange de légumes anciens (panais, carotte, navets, pommes de terre) et crème moutarde à l'ancienne**	**Maïs chaud**	Purée de potiron
Mimolette	**Fromage blanc, miel et flocons d'avoine**	Brie	Yaourt au sucre de canne BIO	Fraidou
Compote pomme vanille HVE	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Salade de fruits à la cannelle	Fruit ECORESPONSABLE	**Pudding**
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Pompon cacao Lait Fruit	Baguette Petit moulé Compote pomme ananas	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Gâteau marbré (A TRANCHER) Lait Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits 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* — *France Agrimer*

ELIOR Vacances

Menu

Du 19 au 23 Octobre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Concombre Vinaigrette	Potage aux courgettes BIO	Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, ciboulette)	Céleri rémoulade	Carottes râpées BIO Locales Vinaigrette nature
Risoni à l'africaine DURABLE (épices, tomates, oignons, haricots rouges, épinards, haché de bœuf et foie de volaille)	Sauté de bœuf BIO sauce dijonnaise (moutarde, poireau, navet, carotte, oignon, crème)	Colin sauce armoricaine (oignons, estragon, tomates, crème)	*Gâteau d'œufs BIO à la carotte*	Aiguillettes de colin pané
Risoni à l'africaine végétarienne	*Sticks (bâtonnets) végétariens et sauce kipik*	*Œufs brouillés BIO*		*Croc veggie tomate*
(risoni)	Semoule BIO LOCALE	Purée de brocolis	Carottes et riz IGP	Petits pois BIO braisés
Croc lait	Fromage frais aux fruits	Bûchette mi-chèvre	Yaourt LBV nature et sucre	Gouda
Crème dessert à la vanille CE	Fruit ECORESPONSABLE	Fruit BIO	Fruit BIO	Gâteau amandes poire marron
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et miel Yaourt aromatisé Compote pomme abricot	Pompon cacao Lait Fruit	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Baguette Fraidou Compote de pomme banane	Baguette et confiture de fraise Lait 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
France Agrimer

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

CE : Commerce équitable

ELIOR

Vacances

Menu

Du 26 au 30 Octobre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				HALLOWEEN
Chou chinois Vinaigrette nature	Salade de riz BIO à la façon niçoise sans thon (riz, haricots verts, olives, tomates)	Salami et cornichons ** Terrine de légumes*	Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)	LE JOUR DU Végé Velouté carotte lentilles corail et croûtons
Saucisse de francfort (volaille)	Limande meunière	Escalope de dinde LR sauce normande	Escalope de veau hachée sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)	Tarte butternut fromage
Stick Végétarierns	*Pané de blé*	*Emincé de pois sauce haricots rouges* *(oignon, ail, petits pois, poivrons brunoise, tomates, épices paëlla)*	*Omelette BIO*	
Purée de carottes	Epinards BIO et pommes de terre béchamel	Blé BIO aux petits légumes	Haricots verts BIO	Salade iceberg et vinaigrette
Petit moulé nature	Brie	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt LBV nature et sucre	Milkshake à la mangue et vanille
Compote pomme ananas	Fruit ECORESPONSABLE	Fruit BIO	Cake aux pralines roses	
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et beurre Lait Fruit	Petit pain au lait (emballé) Fromage frais aux fruits Compote de pomme	Moelleux caramel beurre salé Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit	Baguette Carré fondu 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
France Agrimer

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

CE : Commerce équitable

ELIOR

Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade de blé BIO parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette nature	Salade de haricots verts Vinaigrette nature	Velouté gourmand (panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)	Céleri rémoulade BIO
Pané mozarella	Steak de colin sauce curry	Sauté de veau BIO sauce basilic	Coquillettes BIO LOCALES à la bolognaise DURABLE	Hoki pané et citron
	Galette italienne et ketchup	*Palet coco curry et sauce basilic*	*Coquillettes BIO LOCALES à l'égrené de pois*	*Croq veggie au fromage*
Chou fleur béchamel BIO et pommes de terre	Riz créole IGP	Purée de pommes de terre BIO	(Coquillettes BIO LOCALES)	Haricots beurre ciboulette
Fromage frais nature et sucre	Edam BIO **Aide UE à destination des écoles**	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt bicouche LBV
Fruit ECORESPONSABLE	Flan gélifié au chocolat	Fruit BIO	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Cake au citron
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et miel Yaourt aromatisé Jus multifruits	Baguette Croq lait Fruit	Gaufre pâtissière Yaourt aromatisé Jus multifruits	Palets bretons Fromage frais nature et sucre Compote de pommes	Baguette et pâte à tartiner Lait 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
CE : Commerce équitable
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale
France Agrimer

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

ELIOR

Menu

Du 09 au 13 Novembre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé	FERIE		
Daïkon râpé (radis blanc) Vinaigrette nature	Crêpe fromage		Endives Vinaigrette nature	Terrine de légumes et mayonnaise
Sauté de bœuf BIO bourguignon	Pommes de terre, lentilles BIO LOCALES à la provençale (pommes de terre, crème, ciboulette, lentilles et herbes de provence)		Chipolatas (porc)	Colin au crumble de pain d'épices
Omelette BIO			*Sticks végétariens*	*Bouchées au pistou*
Carottes Vichy BIO LOCALES	(pomme de terre)		Frites et ketchup	Farfalles et julienne de légumes
Yaourt nature et sucre LBV	Croûte noire		Fromage fondu Président	Brie
Beignet chocolat	Fruit ECORESPONSABLE		Coupelle de Compote pomme fraise	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Petit moulé nature Fruit	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Jus de pommes		Moelleux au citron Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et confiture de fraise Lait Compote pomme abricot

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
France Agrimer

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

CE : Commerce équitable

ELIOR

Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Cœur de frisée et noix Vinaigrette nature	Salade anglaise au cheddar (iceberg, croutons, cheddar) Vinaigrette du terroir	Potage essaü (aux lentilles)	Salade de pâtes BIO au thon * Taboulé BIO	Salade croquante (chou blanc, carottes, yaourt, moutarde, mayonnaise)
Lasagnes à la bolognaise	Filet de hoki sauce rougail	Escalope de poulet LR au jus	Rôti de veau LR sauce hongroise	Emincé de pois sauce tajine
Lasagnes ricotta épinards	*Riz IGP haricots rouges et petits pois*	*Bouchées végétariennes*	*Omelette BIO*	
(Lasagnes)	Riz IGP et haricots rouges	Potiron BIO béchamel ail et fines herbes	Purée de brocolis	Haricots verts BIO
Petit suisse BIO nature et sucre servi à part **Aide UE à destination des écoles**	Carré	Petit moulé ail et fines herbes	Bleu d'Auvergne AOP **Aide UE à destination des écoles**	Yaourt bicouche LBV
Fruit de saison	Gélifié au chocolat	Fruit BIO	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Gâteau au caramel beurre salé
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette Petit moulé aux noix Jus multifruits	Fourrandise chocolat Lait Fruit	Baguette et miel Yaourt aromatisé Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Gâteau marbré Lait 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
France Agrimer
CE : Commerce équitable

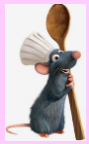
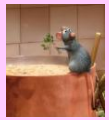
CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

LISSES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé	**Repas CINEMA:** *Devinez quels plats se cachent derrière les dessins animés!	
Macédoine mayonnaise	Endives Vinaigrette nature	Salade de riz BIO niçoise (**sans thon**) (riz, haricots verts, tomates, olives) Vinaigrette nature	 ***Ratatouille** 	Salade chouchou (chou blanc, chou rouge, sauce échalotes)
Colin meunière et citron	Sauté de bœuf BIO sauce charcutière	Omelette BIO	***Tortue Ninja** 	Boulettes d'agneau sauce curry
Cordon végétal	*Bouchées butternut lentilles corail et sauce tartare*			*Boulettes azuki et sauce fromage blanc curry*
Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Gnochettis BIO LOCALES	Petits pois	***L'Age de Glace** 	Semoule BIO aux petits légumes
Camembert	Croc lait	Gouda BIO	 ***Wish** 	Yaourt nature et sucre LBV
Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Coupelle compote pomme abricot BIO	Fruit ECORESPONSABLE	***Charlie et la Chocolaterie** 	Flan coco
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Compote de pommes	Petits beurre Lait Fruit	Madeleines Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Baguette Fraidou Fruit	Baguette et confiture de fraise Lait 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
CE : Commerce équitable
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale
France Agrimer

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale