MENU DE LA SEMAINE - ELEMENTAIRE

Du 02 au 06 Novembre 2026

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**
LE JOUR DU		4 COMPOS ELEM		LE JOUR DU
Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade iceberg et croûtons		Velouté gourmand *(panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)*	Carottes râpées BIO LOCALES
Salade de blé parisienne *(tomate, maïs, basilic, échalote)*	Cœur de frisée et maïs			Céleri rémoulade
	Vinaigrette miel colombo			Vinaigrette échalote
Sticks végétariens et sauce fromage blanc curry	Sauté de veau BIO aux pruneaux	Croque monsieur volaille	Lasagne saumon	Filet de lieu noir sauce citron
Chou fleur béchamel	Mélange 4 céréales BIO *(blé, épeautre, orge, riz)*	Boulgour		Haricots beurre ciboulette
Riz créole	Brunoise de légumes	Dés de carottes braisées		Semoule et jus
Fromage frais aux fruits	Gouda	Saint Nectaire	Coulommiers	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre
Fromage frais nature et sucre	Edam	Bleu d'Auvergne	Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé BIO LOCAL
Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte abricotine
Fruit de saison	Crème à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis griottes
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit pain et Croq lait Yaourt sucré Briquette Jus multifruits	Petit pain et miel Yaourt aromatisé Fruit	Quatre-quart du chef Lait Compote pomme fraise	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Briquette Jus d'orange	Petit pain 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
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale
CE commerce équitable

MENU DE LA SEMAINE - ELEMENTAIRE

Du 09 au 13 Novembre 2026

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**
	LE JOUR DU			4 COMPOS ELEM
Coleslaw	Œuf dur mayonnaise		Endives vinaigrette Chou blanc sauce enrobante à l'ail	
Vinaigrette nature			Vinaigrette ambrée	
Bœuf bourguignon	Curry de pois chiches et riz BIO		Pizza fromage Salade verte BIO et vinaigrette	Pavé de merlu sauce dugléré
Carottes Blé BIO				Farfalles Julienne de légumes
Yaourt aromatisé (BIO à la vanille) Yaourt nature et sucre	Tomme Bûchette de chèvre		Fromage fondu Président Fromage frais au sel de Guérande	Comté Cantal
Crêpe moelleuse sucrée BIO LOCALE	Fruit de saison Fruit de saison		Purée de pommes BIO LOCALES	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit pain et Petit moulé nature Fromage frais aux fruits Briquette Jus de pommes	Petit pain et beurre Fromage frais aux fruits Fruit		Petit pain et confiture de fraise Fromage frais aux fruits Fruit	Cake citron du chef 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
CE commerce équitable

MENU DE LA SEMAINE - ELEMENTAIRE

Du 16 au 20 Novembre 2026

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER 4 COMPOS ELEM	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER LE JOUR DU
Salade "choubidou" *(chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)* Cœur de frisée et noix Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade anglaise au cheddar Céleri rémoulade	Potage essaü (aux lentilles) et emental râpé	Taboulé Salade de tortis au surimi	Carottes râpées BIO LOCALES Salade croquante Vinaigrette agrumes
Lasagnes ricotta épinards	Calamars à la romaine Riz BIO et haricots rouges	Emincé de volaille BIO au jus Potiron béchamel ail et fines herbes Pommes vapeur	Sauté de veau BIO sauce hongroise Petits pois Polenta	Boulgour à la marocaine
Fromage frais aux fruits Petit suisse BIO nature et sucre		Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	Saint Nectaire Bleu d'Auvergne	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt aromatisé BIO LOCAL
Fruit de saison Fruit de saison	Crème au chocolat Crème à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau au caramel beurre salé
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et Pavé demi-sel Yaourt nature et sucre Briquette Jus multifruits	Petit painet miel Yaourt aromatisé Fruit	Moelleux marrons du chef Lait Compote de pomme	Cookie local des deux gourmands Lait Fruit	Croissant Fromage frais nature et sucre Fruit

Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	CE commerce équitable

MENU DE LA SEMAINE - ELEMENTAIRE

Du 23 au 27 Novembre 2026

MENU

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	Animation Cinéma	DÉJEUNER
LE JOUR DU		4 COMPOS ELEM	LE JOUR DU	
Céleri rémoulade Salade chouchou	Maïs vinaigrette		Sirop de grenadine Carottes râpées	Potage de légumes
Vinaigrette ciboulette	Vinaigrette miel colombo			
Boulettes pistou	Sauté de bœuf sauce charcutière	Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO	Hot dog vegetarien	Dés de saumon à la crème
Pommes de terre BIO et épinards branches BIO béchamel	Haricots coco à la tomate Carottes Vichy	Brocolis Semoule	Pommes campagnardes Salade verte	Coquillettes
Camembert Carré	Saint Nectaire Pont l'eveque	Edam Gouda	Milk shake à la fraise	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Beignet choco Flan pâtissier	Crème au chocolat Crème à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Galettes Saint Michel pour tous	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et beurre Yaourt sucré Compote de pommes fraises	Barre de chocolat aux céréales Lait Fruit	Cake aux pépites de chocolat du chef Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Petit pain et Fromage fondu Fromage frais sucré Briquette Jus multifruits	Petit pain et confiture 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
CE commerce équitable

MENU DE LA SEMAINE - ELEMENTAIRE

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**
	LE JOUR DU			4 COMPOS ELEM
Salade de farfalles à la catalane *(oignon, poivrons tricolores,olive, tomate)* Salade de boulgour californienne *(maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)*	Laitue iceberg et des de mimolette Salade de mâche et et des de mimolette	Carottes râpées BIO LOCALES Céleri râpé sauce enrobante à l'échalote BIO (fromage blanc, mayonnaise)	Potage Dubarry *(au chou fleur)*	
Vinaigrette nature	Vinaigrette ciboulette	Vinaigrette au confit d'agrumes		
Sauté de porc **CE2** sauce pain d'épices * Sauté de dinde LR	Haricots rouges BIO sauce chili et riz IGP (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)	Cubes de colin sauce crème	Rôti de bœuf FR et jus	Fish and chips
Haricots verts HVE à l'ail Flageolets		Blé BIO safrané Chou romanesco	Purée de pommes de terre et navets	Penne BIO
Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt aromatisé BIO LOCAL	Fraidou Fromage frais au sel de Guérande	Brie Carré	Cantal AOC Fourme d'Ambert AOC	Fromage frais aux fruits BIO Petit suisse BIO nature et sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes BIO Coupelle purée pomme banane BIO	Crème au chocolat Crème à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Cake au chocolat et crème anglaise
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit pain et Pavé demi-sel Fromage frais aux fruits Briquette Jus multifruits	Quatre-quart du chef Lait Fruit	Petit pain et confiture de fraises Fromage frais nature et sucre Fruit	Petit moelleux au citron Yaourt aromatisé Purée pomme abricot	Petit pain et miel 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
CE commerce équitable

MENU DE LA SEMAINE - ELEMENTAIRE

Du 07 au 11 décembre 2026

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**
	4 COMPOS ELEM	LE JOUR DU	LE JOUR DU	
Cœur de frisée et maïs		Céleri rémoulade	Carottes râpées BIO LOCALES	Potage parmentier BIO
Vinaigrette au piment d'espelette		Salade coleslaw rouge (carottes et chou rouge râpé mayonnaise)	Vinaigrette moutarde à l'ancienne	
Omelette BIO	Sauté de bœuf FR sauce marengo *(tomate, carotte, oignon, ail, champignon)*		Croque fromage	Acras de morue sauce soleil
Polenta crémeuse à la patate douce Julienne de légumes *(carotte, céleri, poireaux)*	Chou fleur béchamel et fromage râpé 4C Pommes vapeur	Semoule à la méditerranéenne	Petits pois BIO Tortis	Haricots beurre **CE2** à l'ail Riz BIO
Edam BIO Gouda BIO	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé BIO à la banane Yaourt nature BIO et sucre	Saint Nectaire Pont l'eveque	Bûchette de chèvre Carré
Gélifié au chocolat Flan nappé caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Tarte rhubarbe Flan pâtissier	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake aux poire du chef Yaourt nature et sucre Fruit	Petit pain et Petit moulé nature Yaourt aromatisé Briquette Jus d'orange	Pain au chocolat Lait Compote pomme banane	Petit pain et beurre Lait Fruit	Petit pain et confiture d'abricot Fromage frais aux fruits 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
CE commerce équitable

MENU DE LA SEMAINE - ELEMENTAIRE

Du 14 au 18 décembre 2026

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**
4 COMPOS ELEM	LE JOUR DU			
	Céleri râpé sauce cocktail Endives et noix Vinaigrette agrumes	Potage essaü (aux lentilles)	Salade de MESCLUN saumon fumé et dés de brebis, Vinaigrette à la groseille	Carottes râpées BIO LOCALES Salade chouchou *(chou blanc et rouge sauce fromage blanc)* Vinaigrette antilles (ananas, pamplemousse)
Œuf dur Epinards et pommes de terre béchamel	Dahl de lentilles corail BIO et riz BIO (lentilles corail, carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)	Rôti de veau FR sauce estragon Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce) Boulgour	Pépites de volaille sauce Noël aux canneberges Pommes paillassons Haricots verts, jeunes carottes et fèves ail et persil	Penne sauce fromagère au poisson PLAT DURABLE
90 Saint Nectaire 10 Bleu d'Auvergne	Fromage frais aux fruits BIO Petit suisse BIO nature et sucre	Brie Bûchette mi-chèvre	Gâteau au chocolat , sucre glace et vermicelle	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt aromatisé BIO LOCAL
Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pommes BIO LOCALES	Fruit de saison Fruit de saison	Clémentine et friandise au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake à la vanille du chef Yaourt aromatisé Fruit	Petit pain et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Petit pain et confiture de fraise Fromage frais nature et sucre Compote de pommes	Petit pain et Fraidou Yaourt sucré Briquette Jus multifruits	Madeleines longues Lait Compote pomme ananas

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
CE commerce équitable

ELIOR

Vacances

MENU DE LA SEMAINE - ELEMENTAIRE

Du 21 au 25 décembre 2026

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
4 COMPOS ELEM	LE JOUR DU			
	Endives aux pommes	Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)	Rillette de thon	
	Maïs vinaigrette	Salade coleslaw *(carottes et chou blanc mayonnaise)*		
	Vinaigrette moutarde à l'ancienne			
Sauté de bœuf sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)	Lasagne ricotta	Filet de lieu noir sauce citron	Emincé de volaille BIO sauce miel	
Brocolis BIO		Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)	Purée Crécy (à la carotte)	
Semoule BIO				
Cantal	Camembert	Petit moulé nature	Yaourt nature BIO et sucre	
Comté	Carré	Pavé demi-sel		
Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison	Cake aux marrons et sauce chocolat	
Fruit de saison	Crème à la vanille	Fruit de saison		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et beurre Yaourt nature et sucre Briquette Jus d'ananas	Croissant Fromage frais nature et sucre Fruit	Petit pain et miel Lait Compote de pomme	Petit pain et confiture d'abricot Lait Fruit	

Joyeux Noël

Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	CE commerce équitable

ELIOR

Vacances

MENU DE LA SEMAINE - ELEMENTAIRE

Du 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	**DÉJEUNER**	**DÉJEUNER**	Joyeux Réveillon — LE JOUR DU	**DÉJEUNER**
		4 COMPOS ELEM		
Potage paysan (poireau pomme de terre courgette, carotte)	Coleslaw		Carottes râpées BIO LOCALES	
			Vinaigrette terroir	
Filet de hoki sauce citron	Sauté de veau BIO sauce charcutière *(cornichons, tomate, moutarde)*		Pizza tomate fromage	
Mélange de 4 céréales BIO	Potiron béchamel	Coquilettes au bœuf et tomates et fromage râpé	Salade verte et vinaigrette	
Mélange panais carotte navets	Riz créole			
Comté	Coulommiers	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre	Fromage fondu Président	
Bleu d'Auvergne	Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé BIO LOCAL		
Fruit de saison	Purée de pommes BIO LOCALES	Fruit de saison	Ile flottante	
Fruit de saison		Fruit de saison		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit pain et confiture de fraises Yaourt nature et sucre Briquette Jus de pommes	Cake aux marrons du chef Lait Fruit	Petit pain et pâte à tartiner noisette Lait Purée pomme abricot	Pain au lait (emballé) Fromage frais nature et sucre Fruit	

Bonne année !

Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	CE commerce équitable