# MENU DE LA SEMAINE - MATERNELLE

## 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 iceberg et croûtons<br>Cœur de frisée et maïs<br>Vinaigrette miel colombo | | Velouté gourmand<br>*(panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)* | Carottes râpées BIO LOCALES et dés brebis<br>Céleri rémoulade et dés de brebis<br>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<br>Riz créole | Mélange 4 céréales BIO *(blé, épeautre, orge, riz)*<br>Brunoise de légumes | Boulgour<br>Dés de carottes braisées | | Haricots beurre ciboulette<br>Semoule et jus |
| Fromage frais aux fruits<br>Fromage frais nature et sucre | | Saint Nectaire<br>Bleu d'Auvergne | | |
| Fruit de saison<br>Fruit de saison | Crème au chocolat<br>Crème à la vanille | Fruit de saison<br>Fruit de saison | Fruit de saison<br>Fruit de saison | Tarte abricotine<br>Clafoutis griottes |
| **GOÛTER** | **GOÛTER** | **GOÛTER** | **GOÛTER** | **GOÛTER** |
| Petit pain et Croq lait<br>Yaourt sucré<br>Briquette Jus multifruits | Petit pain et miel<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Quatre-quart du chef<br>Lait<br>Compote pomme fraise | Pain au chocolat<br>Fromage frais nature et sucre<br>Briquette Jus d'orange | Petit pain et pâte à tartiner<br>Lait<br>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 - MATERNELLE

## Du 09 au 13 Novembre 2026

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|---|---|---|---|
| DÉJEUNER | DÉJEUNER<br>LE JOUR DU | DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÉJEUNER<br>4 COMPOS ELEM |
| Coleslaw | | | Endives vinaigrette<br>et dés d'emmental<br>Chou blanc sauce enrobante à l'ail<br>et dés d'emmental | |
| Vinaigrette nature | | | Vinaigrette ambrée | |
| Bœuf bourguignon | Curry de pois chiches et riz BIO | | Pizza fromage<br>Salade verte BIO et vinaigrette | Pavé de merlu sauce dugléré |
| Carottes<br>Blé BIO | | | | Farfalles<br>Julienne de légumes |
| Yaourt aromatisé (BIO à la vanille)<br>Yaourt nature et sucre | Tomme<br>Bûchette de chèvre | | | Comté<br>Cantal |
| | Fruit de saison<br>Fruit de saison | | Purée de pommes BIO LOCALES | Fruit de saison<br>Fruit de saison |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Petit pain et Petit moulé nature<br>Fromage frais aux fruits<br>Briquette Jus de pommes | Petit pain et beurre<br>Fromage frais aux fruits<br>Fruit | | Petit pain et confiture de fraise<br>Fromage frais aux fruits<br>Fruit | Cake citron du chef<br>Lait<br>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 - MATERNELLE

## Du 16 au 20 Novembre 2026

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

Du 23 au 27 Novembre 2026

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

## Du 30 novembre au 04 décembre 2026

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|---|---|---|---|
| DÉJEUNER | DÉJEUNER<br>LE JOUR DU | DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÉJEUNER<br>4 COMPOS ELEM |
| | Laitue iceberg et des de mimolette<br>Salade de mâche et et des de mimolette<br>Vinaigrette ciboulette | Carottes râpées BIO LOCALES<br>Céleri râpé sauce enrobante à l'échalote BIO (fromage blanc, mayonnaise)<br>Vinaigrette au confit d'agrumes | | |
| Sauté de porc **CE2** sauce pain d'épices<br>* 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<br>Flageolets | | Blé BIO safrané<br>Chou romanesco | Purée de pommes de terre et navets | Penne BIO |
| Yaourt nature BIO LOCAL et sucre<br>Yaourt aromatisé BIO LOCAL | | | Cantal AOC<br>Fourme d'Ambert AOC | Fromage frais aux fruits BIO<br>Petit suisse BIO nature et sucre |
| Fruit de saison<br>Fruit de saison | Compote de pommes BIO<br>Coupelle purée pomme banane BIO | Crème au chocolat<br>Crème à la vanille | Fruit de saison<br>Fruit de saison | Cake au chocolat et crème anglaise |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Petit pain et Pavé demi-sel<br>Fromage frais aux fruits<br>Briquette Jus multifruits | Quatre-quart du chef<br>Lait<br>Fruit | Petit pain et confiture de fraises<br>Fromage frais nature et sucre<br>Fruit | Petit moelleux au citron<br>Yaourt aromatisé<br>Purée pomme abricot | Petit pain et miel<br>Lait<br>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 - MATERNELLE

## 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 | | |
| | | Salade coleslaw rouge (carottes et chou rouge râpé mayonnaise) | | |
| Vinaigrette au piment d'espelette | | | | |
| 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 | Chou fleur béchamel et fromage râpé 4C | Semoule à la méditerranéenne | Petits pois BIO | Haricots beurre **CE2** à l'ail |
| Julienne de légumes *(carotte, céleri, poireaux)* | Pommes vapeur | | Tortis | Riz BIO |
| | Fromage frais nature et sucre | Yaourt aromatisé BIO à la banane | Saint Nectaire | Bûchette de chèvre |
| | Fromage frais aux fruits | Yaourt nature BIO et sucre | Pont l'eveque | Carré |
| Gélifié au chocolat | Fruit de saison | | Tarte rhubarbe | Fruit de saison |
| Flan nappé caramel | Fruit de saison | | Flan pâtissier | Fruit de saison |
| **GOÛTER** | **GOÛTER** | **GOÛTER** | **GOÛTER** | **GOÛTER** |
| Cake aux poire du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit | Petit pain et Petit moulé nature<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette Jus d'orange | Pain au chocolat<br>Lait<br>Compote pomme banane | Petit pain et beurre<br>Lait<br>Fruit | Petit pain et confiture d'abricot<br>Fromage frais aux fruits<br>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

ELIOR

# MENU DE LA SEMAINE - MATERNELLE

## 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<br>Endives et noix<br>Vinaigrette agrumes | | | Carottes râpées BIO LOCALES<br>Salade chouchou<br>*(chou blanc et rouge sauce fromage blanc)*<br>Vinaigrette antilles (ananas, pamplemousse) |
| Œuf dur | 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 | Pépites de volaille sauce Noël aux canneberges | Penne sauce fromagère au poisson PLAT DURABLE |
| Epinards et pommes de terre béchamel | | Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)<br>Boulgour | Pommes paillassons<br>Haricots verts, jeunes carottes et fèves ail et persil | |
| 90 Saint Nectaire<br>10 Bleu d'Auvergne | Fromage frais aux fruits BIO<br>Petit suisse BIO nature et sucre | Brie<br>Bûchette mi-chèvre | Gâteau au chocolat , sucre glace et vermicelle | Yaourt nature BIO LOCAL et sucre<br>Yaourt aromatisé BIO LOCAL |
| Fruit de saison<br>Fruit de saison | | Fruit de saison<br>Fruit de saison | Clémentine et friandise au chocolat | Fruit de saison<br>Fruit de saison |
| **GOÛTER** | **GOÛTER** | **GOÛTER** | **GOÛTER** | **GOÛTER** |
| Cake à la vanille du chef<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Petit pain et pâte à tartiner noisette<br>Lait<br>Fruit | Petit pain et confiture de fraise<br>Fromage frais nature et sucre<br>Compote de pommes | Petit pain et Fraidou<br>Yaourt sucré<br>Briquette Jus multifruits | Madeleines longues<br>Lait<br>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 - MATERNELLE

## 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) |  | |
| | 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 | | | | |
| | | | Yaourt nature BIO et sucre | |
| 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<br>Yaourt nature et sucre<br>Briquette Jus d'ananas | Croissant<br>Fromage frais nature et sucre<br>Fruit | Petit pain et miel<br>Lait<br>Compote de pomme | Petit pain et confiture d'abricot<br>Lait<br>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

ELIOR Vacances

# MENU DE LA SEMAINE - MATERNELLE

## 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 | | |
| | 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 | | Yaourt nature BIO LOCAL et sucre | | |
| Bleu d'Auvergne | | 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<br>Yaourt nature et sucre<br>Briquette Jus de pommes | Cake aux marrons du chef<br>Lait<br>Fruit | Petit pain et pâte à tartiner noisette<br>Lait<br>Purée pomme abricot | Pain au lait (emballé)<br>Fromage frais nature et sucre<br>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 |