ELIOR

# Menu

*Du 30 novembre au 04 décembre 2026*

**ETIOLLES**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | LE JOUR DU Végé | | | |
| *** | Laitue iceberg et croûtons<br>Vinaigrette | Carottes râpées BIO locales<br>Vinaigrette | Potage Choisy (pommes de terre, crème, épinards, salade et oignons)<br>et fromage râpé | Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)<br>et dés de mimolette |
| *Sauté de porc* **CE2** sauce pain d'épices<br>** Sauté de dinde LR* | Haricots rouges BIO sauce chili<br>et riz IGP (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons) | *Cubes de colin sauce crème* | *Rôti de bœuf LR et jus* | *Accras de morue* |
| *Emincé de pois sauce pain d'épices* | | *Base petits pois crème* | *Omelette BIO* | *Falafels*<br>*(pois chiche, oignons, farine de riz)* |
| Printanière de légumes | (Riz IGP) | Conchiglies BIO locales | Pommes rissolées | Potiron et pommes de terre béchamel |
| Cantal AOC<br>**Aide UE à destination des écoles** | Yaourt LBV nature et sucre | *** | *** | *** |
| Fruit BIO<br>**Aide UE à destination des écoles** | *** | Crème dessert au caramel **CE** | Fruit BIO<br>**Aide UE à destination des écoles** | Cake pain d'épices |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Madeleine chocolat<br>Fromage frais sucré<br>Compote pomme abricot | Baguette<br>Petit moulé aux noix<br>Fruit | Barre bretonne<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | **Pain au chocolat du boulanger**<br>Fromage frais nature et sucre<br>Jus multifruits | Baguette et miel<br>Lait<br>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* — *France Agrimer*

***HVE*** *Haute valeur environnementale* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable* — *ECORESPONSABLE*

ELIOR

# Menu

*Du 07 au 11 décembre 2026*

**ETIOLLES**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| LE JOUR DU Végé | | | | |
| Potage parmentier BIO<br>et fromage râpé | *** | Salade verte et oignons frits<br><br>Vinaigrette | Carottes râpées BIO locales<br>et dés d'emmental<br>vinaigrette nature servis à part<br><br>**Aide UE à destination des écoles** | Cœur de frisée et maïs<br><br>Vinaigrette |
| Omelette BIO | Sauté de bœuf LR sauce marengo<br>(tomate, carotte, oignon, ail, champignon) | Boulettes d'agneau sauce orientale<br>(épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) | Carré de porc fumé au jus<br>** Rôti de dinde au jus* | Cubes de colin pané |
| | *Bouchées azuki sauce tomate*<br>*(haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)* | *Semoule façon couscous BIO*<br>*(légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)* | *Pané mozzarella* | *Palet coco curry*<br>*(pois,blé, purée de carotte, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomate, tapioca)* |
| Haricots verts LOCAUX | Coquillettes BIO LOCALES | Semoule à la méditerranéenne BIO<br>(ail, oignon, thym, romarin) | Flageolets | Chou fleur et pommes cubes vapeur BIO |
| *** | Edam BIO<br>**Aide UE à destination des écoles** | Yaourt LBV bicouche | *** | Fromage frais nature et sucre |
| Fruit BIO<br>**Aide UE à destination des écoles** | Fruit ECORESPONSABLE | *** | Tarte rhubarbe | *** |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Baguette<br>Petit moulé nature<br>Jus de pomme | Fourrandise fraise<br>Fromage frais aux fruits<br>Compote de pomme | Galettes St Michel<br>Lait<br>Fruit | Baguette et beurre<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus d'orange | Moëlleux caramel beurre salé<br>Lait<br>Fruit |

*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* — *France Agrimer*

ELIOR

# Menu

*Du 14 au 18 décembre 2026*

**ETIOLLES**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | LE JOUR DU Végé | | | |
| *** | Céleri râpé sauce cocktail<br>(mayonnaise ketchup) | Potage provençal<br>(tomates, carottes, courgettes, pommes de terre)<br>et fromage râpé |  | Carottes râpées BIO locales<br>et dés d'emmental<br>vinaigrette nature servis à part<br>**Aide UE à destination des écoles** |
| Colin mariné thym citron | Dahl de lentilles corail BIO et riz pilaf IGP<br>(lentilles corail, carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry) | Escalope de veau hachée<br>sauce estragon | | Penne sauce fromagère au poisson<br>(colin, saumon, fromage frais, haricots blancs)<br>PLAT DURABLE |
| *Croq veggie à la tomate* | | *Œufs brouillés* | | *Penne sauce fromagère*<br>*(haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier)* |
| Purée de brocolis | (Riz IGP) | Mélange d'automne<br>(courge butternut potiron panais patate douce) | | Penne **HVE** |
| Saint Nectaire AOC<br>**Aide UE à destination des écoles** | Yaourt LBV bicouche | *** | | *** |
| Fruit BIO<br>**Aide UE à destination des écoles** | *** | Fruit BIO | | Coupelle de purée pomme abricot HVE |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Sablés de Retz<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus multifruits | Baguette et confiture de fraise<br>Lait<br>Fruit | Petit pain au lait<br>Fromage frais nature et sucre<br>Jus de pommes | Baguette<br>Fraidou<br>Compote pomme ananas | **Croissant du boulanger**<br>Lait<br>Fruit |

*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* — *France Agrimer*

ELIOR Vacances

# Menu

Du 21 au 25 décembre 2026

ETIOLLES

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | | LE JOUR DU Végé | | FERIE |
| Potage potimarron BIO et fromage râpé | Endives aux pommes<br>Vinaigrette | *** | **Carottes râpées BIO sauce blanche aneth** | |
| *Sauté de bœuf BIO sauce bobotie* (épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs) | *Colin gratiné au fromage* | Flan chèvre épinard | **Emincé de poulet LR sauce miel** | |
| *Base africaine végétarienne (haricots rouges, épinards, tomate, épices)* | *Pané mozarella* | | **Crousti Cantal AOC** | |
| *Semoule BIO* | Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert) | Riz IGP | **Purée de chou-fleur** BIO **et emmental rapé gratiné** | |
| *** | *** | Tomme des Pyrénées IGP | | |
| Fruit ECORESPONSABLE | Crème dessert vanille **CE** | Fruit BIO | **Cake aux marrons et crème anglaise** | |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Baguette et beurre<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus d'ananas | Palets bretons<br>Lait<br>Fruit | Baguette et miel<br>Fromage frais nature et sucre<br>Compote de pomme | Muffin aux pépites de chocolat<br>Lait<br>Clémentines | |

*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* — *France Agrimer*

***HVE*** *Haute valeur environnementale* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable* — *ECORESPONSABLE*

ELIOR Vacances

# Menu

*Du 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027*

ETIOLLES

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | | LE JOUR DU Végé | | FERIE |
| Potage paysan BIO<br>(poireau pomme de terre courgette, carotte)<br>et fromage râpé | Salade de mâche et croûtons<br><br>Vinaigrette | *** | Joyeux Réveillon<br><br>Salade verte et dés d'emmental<br><br>Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique)<br><br>Parmentier de canard<br><br>*Raviolinis au fromage base ail et échalote*<br><br><br><br>**Poire au sirop et sauce chocolat** | |
| *Filet de merlu sauce nantua* | *Sauté de veau LR sauce marengo*<br>(tomate, champignons, oignons, ail, et carottes) | Coquillettes **BIO** base lentilles tomates | | |
| *Boulgour BiO et légumes aux 4 épices B*<br>*(oignon, champignon, petit pois, carotte, courgette, ail, 4 épices)* | *Bouchées butternut lentille corail* | | | |
| Boulgour BIO | Potiron et pommes de terre béchamel | (Coquillettes **BIO**) | | |
| *** | Yaourt LBV nature et sucre | Comté AOC | | |
| Fruit ECORESPONSABLE | *** | Fruit BIO | | |
| **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** | **GOUTER** |
| Baguette et confiture de fraises<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus de pommes | Galettes St Michel<br>Lait<br>Fruit | Petit pain au lait<br>Fromage frais nature et sucre<br>Compote pomme abricot | **Pain au chocolat du boulanger**<br>Lait<br>Fruit | |

*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* — *France Agrimer*