

Menu du 05 Janvier au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09 janvier 2026	<div>LE JOUR DU </div> <div>Taboulé</div> <div>Bouchée de blé sauce au fromage blanc et curry</div> <div>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats</div> <div>Quinoa bio </div> <div>Emmental bio </div> <div>Fruit ecoresponsable</div>	<div>Hachis parmentier race à viande </div> <div>Salade verte bio </div> <div>Saint Nectaire aoc </div> <div>Flan à la vanille</div>	<div>Potage breton (oignon, haricots blancs, crème, tomate) </div> <div>Sauté de dinde label rouge sauce charcutière </div> <div>Gratin de potiron bio </div> <div>Boulgour</div> <div>Yaourt aromatisé bio et local </div>	<div>Carottes râpées bio locales et dès de brebis </div> <div>Rôti de bœuf race à viande et jus </div> <div>Haricots beurre 40</div> <div>Pommes lamelles béchamel 60</div> <div>Galette à la frangipane </div>	<div>Céleri à la rémoulade et dès de mimolette </div> <div>Steak de colin sauce paëlla (oignon, curcuma, épice, poivron, tomate concassée, ail) </div> <div>Riz façon paëlla bio </div> <div>Piperade (poivrons rouge et verts, tomate, oignon)</div> <div>Fruit bio </div>
GOUTER	Baguette céréales et beurre Lait Compote de pomme	Croissant Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette campagne Fraidou Compote pomme ananas	Baguette et confiture d'abricot Lait et chocolat en poudre Fruit	Cake au caramel Yaourt nature et sucre Jus multifruits
Du 12 au 16 janvier 2026	<div>LE JOUR DU </div> <div>Salade de mâche et surimi</div> <div>Emincé de pois sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym) </div> <div>Carottes bio locales à l'ail 40 </div> <div>Coquillettes bio 60 </div> <div>Saint Paulin</div> <div>Purée de fruits bio et locales </div>	<div>Potage Esterel (haricots blancs, potiron) et emmental râpé </div> <div>Sauté de bœuf race à viande sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons) </div> <div>Petits pois bio 60 </div> <div>Carottes 40</div> <div>Fruit ecoresponsable</div>	<div>Chou blanc râpé à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive, épice paëlla, basilic, ail) et dès de brebis </div> <div>Saucisse de Francfort Saucisse de volaille*</div> <div>Lentilles au jus</div> <div>Gâteau au chocolat </div>	<div>Salade verte, croûtons et dès de bleu aop </div> <div>Tartiflette de dinde </div> <div>Crème dessert à la myrtille </div>	<div>Colin poêlé et citron </div> <div>Purée de pommes de terre et légumes</div> <div>Cantal aoc </div> <div>Fruit bio </div>
GOUTER	Pain au chocolat Lait Fruit	Baguette campagne Fromage frais au sel de Guérande Jus de pommes	Baguette et confiture de fraise Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette céréales et miel Yaourt aromatisé Fruit	Quart-quart au chocolat Lait Compote pomme banane
Du 19 au 23 janvier 2026	<div>Boulettes d'agneau aux olives</div> <div>60 Semoule bio et jus de légumes </div> <div>40 Haricots verts</div> <div>Yaourt aromatisé à la banane bio </div> <div>Fruit ecoresponsable</div>	<div>LE JOUR DU </div> <div>Salade de betteraves, maïs et vinaigrette</div> <div>Pizza fromage</div> <div>Salade verte</div> <div>Edam bio </div> <div>Crème dessert caramel</div>	<div>Potage de légumes bio et emmental râpé </div> <div>Steak de colin sauce curry </div> <div>Epinards et pommes de terre béchamel</div> <div>Fruit bio </div>	<div>Carottes râpées bio locales et dès de brebis </div> <div>Rôti de bœuf race à viande et jus </div> <div>Frites</div> <div>Tarte normande fraîche</div>	<div>Brandade de poisson et salade verte </div> <div>Fromage frais nature bio et sucre </div> <div>Fruit bio </div>
GOUTER	Baguette céréales et beurre Lait Purée pomme abricot	Cake au spéculoos Fromage frais aux fruits Fruit	Pain au lait Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette campagne Croq'lait Compote de pomme
Du 26 au 30 janvier 2026	<div>Salade de laitue iceberg croûtons et dès de mimolette </div> <div>Sauté de bœuf bio sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes) </div> <div>Pommes rissolées 60</div> <div>Brunoise de légumes saveur du soleil 40</div> <div>Purée de fruits bio et locales </div>	<div>Nuggets de volaille et dosette ketchup</div> <div>40 Chou romanesco</div> <div>60 Blé bio à la tomate </div> <div>Saint Nectaire aoc </div> <div>Fruit bio </div>	<div>LE JOUR DU </div> <div>Tarte aux poireaux</div> <div>Gâteau d'œufs bio, sauce tomate bio </div> <div>Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce) Riz</div> <div>Fromage frais aux fruits</div> <div>Banane rup 100%</div>	<div>Potage paysan bio et emmental râpé (poireau pomme de terre courgette, carotte) </div> <div>Jambon de Paris label rouge * Jambon de poulet </div> <div>Pâtes (coquillettes) local 60 </div> <div>Brocolis béchamel 40</div> <div>Fruit ecoresponsable</div>	<div>Chou blanc sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) </div> <div>Filet de lieu noir frais sauce citron </div> <div>Carottes bio locales à l'ail </div> <div>Mélange 4 céréales bio </div> <div>Yaourt aromatisé bio local </div>
GOUTER	Cake aux pépites de chocolat Lait Fruit	Baguette campagne et miel Fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Croissant Lait Compote pomme vanille	Baguette céréales et chocolat tablette Yaourt aromatisé Jus multifruits	Baguette Pavé demi-sel Fruit

AOC



Viande de bœuf Française



AOP



Viande d'agneau Française



Bio et Local



Produit Label Rouge



Produit Bio



Viande de Veau Française



Viande de porc Française



Produit race à Viande



Pêche responsable



Volaille française



Innovation culinaire



Indication géographique protégé



Plat Végétarien



Cuisiné par le Chef Elior



Produit local



Produit en Ile de France



Menu du 02 février au 06 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 février 2026	<div>Salade de betteraves, maïs, dès de brebis et vinaigrette</div> <div>Crêpe au fromage</div> <div>Salade de mâche</div> <div>Crêpe bio et locale et chantilly</div>	<div>Bœuf Bourguignon race à viande (champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon)</div> <div>Riz bio</div> <div>Cantal aoc</div> <div>Fruit ecoresponsable</div>	<div>Hoki pané et citron</div> <div>60 Epinards béchamel bio</div> <div>40 coquillettes</div> <div>Yaourt nature local et sucre</div> <div>Fruit bio</div>	<div>Potage ardennais (endives et crème) et emmental rapé</div> <div>Emincé de volaille bio (oignon poireaux ail crème)</div> <div>HAUTS-DE-FRANCE</div> <div>Pommes vapeur</div> <div>Tarte au sucre</div>	<div>LE JOUR DU</div> <div>Carottes râpées bio et locales</div> <div>Semoule façon couscous bio (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</div> <div>Gouda bio</div> <div>Flan au chocolat</div>
GOUTER	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Fruit	Moelleux aux marrons Lait Compote de pomme	Baguette Baguette campagne Fromage fondu Président Jus de raisins	Baguette céréales et confiture d'abricot Fromage frais aux fruits Fruit	Pain au chocolat Lait Fruit
Du 09 au 13 février 2026	<div>Salade de laitue iceberg et croûtons</div> <div>Saucisse fumée sauce rougail (tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma) * Saucisse de volaille sauce rougail</div> <div>Haricots blancs à la tomate</div> <div>Dés de carottes braisées</div> <div>Mousse au chocolat</div>	<div>LE JOUR DU</div> <div>Salade de boulgour à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)</div> <div>Emincé de pois pilaf sauce occitane (petits pois, poivrons brunoise, sel, tomates concassées, épices paëlla)</div> <div>Riz et brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri)</div> <div>Fromage frais aux fruits bio</div> <div>Fruit ecoresponsable</div>	<div>Chou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) et dès de brebis</div> <div>Cordon bleu</div> <div>Chou fleur sauce mornay bio (béchamel au fromage)</div> <div>Pommes cubes vapeur bio</div> <div>Purée de fruit bio et locales</div>	<div>Carottes râpées bio et locales et dès de mimolette</div> <div>Rôti de bœuf label rouge et jus</div> <div>Petits pois bio 4</div> <div>Pâtes papillons bio</div> <div>Cake ananas caramélisé</div>	<div>Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux et pommes de terre)</div> <div>Calamars à la romaine et citron</div> <div>Purée au potiron</div> <div>Yaourt aromatisé bio et local</div>
GOUTER	Pain au lait et barre de chocolat Lait Fruit	Baguette campagne Fraisier Jus multifruits	Cake à la vanille Yaourt aromatisé Fruit	Baguette céréales et confiture de fraise Lait Fruit	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Compote pomme ananas
Du 16 au 20 février 2026	<div>LE JOUR DU</div> <div>Salade d'endives</div> <div>Tortelloni ricotta spinaci tomates</div> <div>Cantal aoc</div> <div>Purée de fruits bio et locales</div>	<div>Salade verte bio et dès emmental</div> <div>Sauté de bœuf label rouge sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)</div> <div>Haricots verts bio</div> <div>Quinoa</div> <div>Beignet au chocolat</div>	<div>Steak de colin et sauce oseille</div> <div>60 Pomme rissoles bio</div> <div>40 Poireaux béchamel</div> <div>Yaourt nature local et sucre</div> <div>Fruit bio</div>	<div>Nouvel An Lunaire</div> <div>Nem aux légumes et sauce nems et salade</div> <div>Emincé de poulet sauce citronnelle</div> <div>Riz cantonnais sans viande</div> <div>Gâteau en cours</div>	<div>Carottes râpées bio et locales</div> <div>Poissonnette et citron</div> <div>Potiron bio béchamel au cheddar</div> <div>Gnocchi</div> <div>Fromage frais nature et sucre</div>
GOUTER	Croissant Lait Fruit	Baguette céréales et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits Purée de pomme abricot	Quart-quart du chef Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette campagne Pavé demi-sel Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit
Du 23 au 27 février 2026	<div>Salade de pommes de terre à l'échalote</div> <div>Sticks (batonnets) végétariens</div> <div>40 Chou romanesco</div> <div>60 Blé bio à la sauce tomate</div> <div>LE JOUR DU</div> <div>Fromage fais aux fruits bio</div> <div>Fruit ecoresponsable</div>	<div>Salade de mâche et maïs</div> <div>Couscous merguez et légumes (carottes, navets, courgettes, celeri, pois chiche, poivrons rouge et verts)</div> <div>Crème au chocolat du chef</div>	<div>Potage aux épinards bio</div> <div>Pilon de poulet label rouge sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)</div> <div>60 Pommes paillassons</div> <div>40 Salade verte</div> <div>Yaourt nature bio et sucre</div>	<div>Penne à la bolognaise</div> <div>Comté Aoc</div> <div>Fruit bio</div>	<div>Céleri râpé bio mayonnaise bio et dès de brebis</div> <div>Colin au crumble de pain d'épices</div> <div>Carottes bio et locales, pot au feu à la moutarde moutarde à l'ancienne (bouillon)</div> <div>Mélange de 4 céréales bio (Blé, épeautre, orge, riz complet)</div> <div>Cake miel cannelle du chef</div>
GOUTER	Cake aux poires du chef Lait Compote de pomme	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette campagne et beurre Yaourt aromatisé Compote pomme fraise	Baguette Petit moulé nature Jus multifruits	Baguette céréales et confiture de fraise Lait Fruit
Du 02 au 06 mars 2026	<div>Salade d'endives aux pommes</div> <div>Bouchées de colin pané au citron</div> <div>Chou fleur et pommes de terre béchamel bio</div> <div>Flan nappé au caramel</div>	<div>LE JOUR DU</div> <div>Daïkon râpé (radis blanc)</div> <div>Omelette bio et sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)</div> <div>Riz et brunoise de légumes</div> <div>Fromage fondu</div> <div>Purée de fruits bio locales</div>	<div>Paupiette de veau sauce navarin (oignon, ail, herbes de provence, carottes, navets, concentré de tomate)</div> <div>Petits pois</div> <div>Quinoa</div> <div>Saint Nectaire aoc</div> <div>Fruit (banane)</div>	<div>Salade de carottes râpées bio et locales</div> <div>Rôti de bœuf label rouge et jus</div> <div>Haricots verts 40</div> <div>Coquillettes (pâtes) 60</div> <div>Brownie et crème anglaise</div>	<div>Potage poireaux et pommes de terre</div> <div>Filet de lieu noir frais sauce lombarde</div> <div>Purée de pommes de terre bio</div> <div>Fruit ecoresponsable</div>
GOUTER	Baguette campagne et miel Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Cake pépites chocolat orange du chef Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette céréales Fromage frais au sel de Guérande Jus d'ananas	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait et sirop de grenadine Fruit	Pain au lait Lait Compote pomme banane

AOC



Viande de bœuf Française



AOP



Viande d'agneau Française



Bio et Local



Produit Label Rouge



Produit Bio



Viande de Veau Française



Viande de porc Française



Produit race à Viande



Pêche responsable



Volaille française



Innovation culinaire



Indication géographique protégée



Plat Végétarien



Cuisiné par le Chef Elior



Produit local



Produit en Ile de France

