Menus du 02 novembre au 04 décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 Novembre	LE JOUR DU Végé Salade de pommes de terre Bio à l'échalote Sticks (batônnets) végétariens Sauce fromage blanc curry Chou fleur béchamel Bio Riz créole Bio Fromage frais aux fruits Fruit ecoresponsable	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette Sauté de veau francais aux pruneaux Mélange 4 céréales bio 60% (blé, épeautre, orge, riz) Brunoise de légumes 40% Flan nappé au caramel	Steak haché de saumon sauce crème Boulgour bio Carottes braisées Saint Nectaire AOC Fruit de saison	Betteraves Vinaigrette Raviolis de légumes Petit moulé Fruit de saison	Carottes râpées bio locales **Aide UE à destination des écoles** et dés d'emmental Vinaigrette Acras de morue sauce enrobante soleil (Mayonnaise, fromage frais, curry et miel) Haricots beurre ciboulette 40% Semoule et jus 60% Cake du chef aux amandes
GOUTER	*Baguette campagne* *Croq lait* *Jus multifruits*	*Croissant du boulanger* *Yaourt aromatisé* *Fruit*	*Quatre-quarts du chef* *Lait* *Compote pomme fraise*	*Palets bretons* *Fromage frais nature et sucre* *Jus d'orange*	*Baguette et pâte à tartiner à la noisette* *Lait* *Fruit*
Du 09 au 13 Novembre	Mâche et dés de mimolette Vinaigrette Bœuf bourguignon Carottes bio locales Blé bio Yaourt à la vanille bio ***Aide UE à destination des écoles***	LE JOUR DU Végé Macédoine mayonnaise Curry de pois chiches et riz bio Croûte noire Fruit écoresponsable	FERIE	Salade d'endives et dés d'emmental Vinaigrette Saucisse fumée Saucisse de volaille* Pommes rissolées bio Potiron béchamel au cheddar Purée de pommes bio locales	Colin crumble pain épices Farfalles (pâtes) et julienne de légumes Comté AOP **Aide UE à destination des écoles** Fruit Bio de saison **Aide UE à destination des écoles**
GOUTER	*Baguette de campagne* *Petit moulé nature* *Jus de pommes*	*Pain au chocolat du boulanger* *Yaourt nature et sucre* *Fruit*		*Baguette et confiture de fraise* *Fromage frais aux fruits* *Fruit*	*Cake du chef au citron* *Lait* *Compote pomme abricot*
Du 16 au 20 Novembre	LE JOUR DU Végé Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis) Pizza fromage Salade verte Fromage frais aux fruits Bio **Aide UE à destination des écoles** Fruit écoresponsables	Salade anglaise (llaitue et iceberg) au cheddar Vinaigrette Calamars à la romaine et son quartier de citron Riz bio et haricots rouges Flan au chocolat	Potage essaü bio (Lentilles et crème) Escalope de poulet Label Rouge et son jus Potiron Bio sauce béchamel ail et fines herbes Pommes vapeurs Fruit de saison	Rôti de boeuf et sa sauce hongroise (Oignon, ail, champignon, farine de riz, paprika, crème et concentré de tomate) Petits pois au jus 100% Saint Nectaire AOC ***Aide UE à destination des écoles*** Fruit de saison	Carottes râpées bio locales **Aide UE à destination des écoles** et dés d'emmental Vinaigrette Filet de hoki sauce rougail Haricots verts Boulgour Tarte aux poires fraîches
GOUTER	*Baguette campagne* *Pavé demi-sel* *Jus multifruits*	*Pain au lait* *Yaourt aromatisé* *Fruit*	*Moelleux marrons du chef* *Lait* *Compote de pomme*	*Baguette céréales & barre de choclat* *Lait* *Fruit*	Gâteau marbré Fromage frais nature et sucre Fruit
Du 23 au 27 Novembre	LE JOUR DU Végé Céleri rémoulade Bio Omelette Bio Epinards et pommes de terre béchamel Camembert Cake du chef à la vanille	Sauté de bœuf sauce charcutière (Moutarde, oignon, tomate et corchinons Haricots coco à la tomate bio Carottes Vichy Fourme d'Ambert AOP ***Aide UE à destination des écoles*** Purée de pommes bio locales	Colin poêlée et son quartier citron Brocolis Semoule et jus de légumes Edam Bio Fruit écoresponsable	MENU Eau aromatisé à la grenadine Hot dog* Saucisse de volaille Pommes campagnardes Salade verte Milk-shake à la fraise du chef	Potage légumes Bio Dés de saumon à la crème Coquillettes aux petits légumes et fromage râpé Fruit de saison Bio **Aide UE à destination des écoles**
GOUTER	*Baguette et beurre* *Yaourt sucré* *Compote de pommes fraises*	*Baguette céréales et tablette de chocolat* *Lait* *Fruit*	*Cake du chef aux pépites de chocolat* *Fromage frais aux fruits* *Fruit*	*Baguette de campagne* *Fromage fondu* *Jus multifruits*	*Croissant du boulanger* *Lait* *Fruit*
Du 30 novembre au 04 décembre	Sauté de porc Label Rouge sauce pain d'épices * Sauté de dinde Label Rouge Haricots verts à l'ail 70% Flageolets 30% Yaourt nature bio local et sucre **Aide UE à destination des écoles** Fruit Bio ***Aide UE à destination des écoles***	LE JOUR DU Végé Feuille de chêne bio locale et croûtons Vinaigrette Haricots rouges Bio sauce chili et riz IGP (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons) Fraidou Compote de pommes Bio	Potage de légumes Cubes de colin sauce à la crème Blé Bio safrané 70% Chou romanesco 30% Crème dessert au caramel (commerce équitable)	Steack haché Purée de pommes de terre et navets Cantal AOC **Aide UE à destination des écoles** Fruit Bio ***Aide UE à destination des écoles***	Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) Steak haché de cabillaud sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, ail, julienne, oignon) Potiron et pommes de terre béchamel Moelleux au chocolat frais et crème anglaise
GOUTER	*Baguette de campagne* *Pavé demi sel* *Jus multifruits*	*Quatre-quarts du chef* *Lait* *Fruit*	*Pain au chocolat du boulanger* *Fromage frais nature et sucre* *Fruit*	*Gaufre pâtissière* *Yaourt aromatisé* *Purée pomme abricot*	*Baguette et miel* *Lait* *Fruit*

AOC **AOP** **Bio et Local** **Produit Bio**

Viande de bœuf Française **Viande d'agneau Française** **Produit Label Rouge** **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** **Toutes les vinaigrettes sont servies séparément des entrées** **Le sucre est proposé séparément de tous les produits laitiers natur**

fruits & légumes à l'école

gaspillons moins, raisons plus à l'école

ELIOR

Rosny sous-Bois