

Menus du lundi 31 août au vendredi 2 octobre 2026

	LUNDI (Vacances)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 août au 4 septembre	Salade de riz nicois (œuf mayonnaise, thon, tomates, persil, poivrons) Emmental Corbeille de fruits	Salade de concombres & maïs et sa vinaigrette élaborée sur place LE JOUR DU Lasagne ricotta Salade verte Fraidou Compote de pomme Bio	Tranche de rôti de veau français et sa sauce cocktail Chou romanesco 40% Semoule 60% Cantal AOC Fruit Bio	Cocktail de rentrée diablo grenadine Tranche de pastèque Aide UE à destination des écoles Cheeseburger Frites Salade verte Cône vanille / fraise	Carottes râpées Bio et Locales, dés de brebis Aide UE à destination des écoles Sauce enrobante méridionale Colin meunière & son quartier de citron Haricots verts Bio 50% Pâtes Bio & Locales 50% Cake du chef aux pépites de chocolat
GOUTER	Cake du chef aux pommes Lait Fruit	Baguette et confiture d'abricot Fromage frais nature et sucre Fruit	Croissant du boulanger Yaourt nature et dosette de sucre Jus multifruits	Baguette de céréales et pâte à tartiner à la noisette Lait Compote pomme vanille	Baguette de campagne Croq lait Fruit
Du 7 au 11 septembre	Ailes de poulet Label rouge Mélange de légumes (Brocolis, carottes jaunes et oranges & haricots plats) Boulgour et jus de légumes Fromage frais aux fruits Fruit ecoresponsable	LE JOUR DU Quartier de tomates Vinaigrette élaborée sur place Dahl de lentilles corail Bio Riz Bio Petit moulé Liégeois à la vanille	Melon jaune Bio Boulette d'agneau & sa sauce aux pruneaux Purée de potiron accompagnée d'emmental râpé Purée de pommes Bio & Locales	Salade buffalo et sa vinaigrette élaborée sur place (Laitue, maïs et haricots rouges) Tranche de rôti de bœuf froid Label rouge et sa mayonnaise Courgette à l'ail Spirales (pâtes) Bio Yaourt nature et son sachet de sucre	Filet de lieu noir frais et sa sauce orientale Semoule aux saveurs méditerranéenne Légumes façon tajine (Carottes, courgettes, céleri, navet, pois chiche et poivrons) Saint Nectaire AOC Aide UE à destination des écoles Fruit Bio Aide UE à destination des écoles
GOUTER	Baguette de campagne Pavé demi-sel Jus de raisin	Baguette aux céréales & miel Yaourt aromatisé Fruit	Pain au chocolat du boulanger Fromage frais nature & sucre Fruit	Baguette et sa confiture de fraise Lait Fruit	Cake du chef à la vanille Fromage blanc nature et sucre Compote de pomme
Du 14 au 18 septembre	Salade verte & croûtons Aide UE à destination des écoles et sa vinaigrette élaborée sur place LE JOUR DU Pané de blé Epinards pommes de terre et sa béchamel Edam Flan au chocolat	Sauté de bœuf et sa sauce hongroise Petits pois et carottes Cantal AOC Aide UE à destination des écoles Fruit de saison Bio	Filet de hoki et sa sauce lombarde (Tomate, ciboulette, épices à paëlla, fumet de poisson) Mélange de 4 céréales Bio 70% Potiron à la ciboulette Bio 30% Yaourt Bio & Local aromatisé Fruit ecoresponsable	Carottes râpées Bio & Locales et dés de mimolette Aide UE à destination des écoles et sa vinaigrette élaborée sur place Pennes (pâtes) à la bolognaise Compote de pomme Bio	Tranche de pastèque Bio Aide UE à destination des écoles Calamars à la romaine & son quartier de citron Ratatouille 40% Riz 60 % Gâteau du chef à la mandarine et sa crème anglaise
GOUTER	Cake du chef au citron Lait et grenadine Fruit	Baguette de campagne & beurre Yaourt nature & sucre Jus d'orange	Pain au lait Lait Compote pomme ananas	Baguette & tablette de chocolat Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette aux céréales Fraidou Fruit
Du 21 au 25 septembre	Escalope de poulet Label Rouge sauce au curry Carottes Bio & Locales Lentilles Yaourt nature & son sachet de sucre Fruit ecoresponsable	LE JOUR DU Salade de concombre et sa vinaigrette élaborée sur place Croustillant du fromager Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage) Fromage frais aux fruits	Salade de tomate Bio et sa vinaigrette élaborée sur place mande meunière Riz Bio 50% Haricots beurre 50% Camembert Crème dessert caramel	Rôti de bœuf Label Rouge et son jus Pommes rissolées 70% Courgettes à l'ail 30% Saint Nectaire AOC Aide UE à destination des écoles Fruit de saison	Salade iceberg, radis rondelles et maïs et sa vinaigrette élaborée sur place Moule à la crème Spirales (pâtes) Bio accompagnée d'emmental râpé Crêpe sucrée Bio & Locale
GOUTER	Cake du chef speculoos Lait Compote de pomme	Baguette céréales Fromage frais au sel de Guérande Jus multifruits	Croissant du boulanger Yaourt aromatisé Fruit	Baguette de campagne et portion de beurre Fromage frais nature & sucre Compote pomme abricot	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit
Du 28 septembre au 2 octobre 2026	Salade verte Bio & croûton Aide UE à destination des écoles et sa vinaigrette élaborée sur place Bœuf bourguignon france Riz, carottes et navets Flan à la vanille	LE JOUR DU "Journée intrnationale de sensibilisation, aux pertes et gaspillage alimentaire" Salade d'endives et sa vinaigrette élaborée sur place Gratin campagnard (Pommes de terre, lentilles, muscade, raz el hanout et ciboulette) Petit moulé Purée de pommes Bio & Locales	Tranche de jambon de poulet Français Purée de pommes de terre & courgettes Yaourt Bio & Local aromatisé Fruit de saison ecoresponsable	"Journée mondiale du café et des personnes âgées" Rôti de porc Label rouge et son jus *Rôti de dinde Français et son jus Choux de Bruxelles 30% Pennes (pâtes) 70% Cantal AOC Aide UE à destination des écoles Fruit de saison	Carottes râpées Bio & Locales et dés d'emmental Aide UE à destination des écoles et sa vinaigrette élaborée sur place Nugget's de poisson Boulgour aux petits légumes Clafoutis du chef à la mûre
GOUTER	Baguette de campagne & miel Fromage frais aux fruits Fruit	Pain au chocolat du boulanger Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner à la noisette Lait Compote pomme fraise	Quatre quarts du chef Yaourt natur & sucre Jus de pommes	Baguette aux céréales Pavé demi-sel 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 nature



Menu du 5 octobre au 30 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 5 au 9 octobre	Colin meunière Epinards à la béchamel 30% Mélange de 4 céréales Bio 70% Fromage frais aux fruits Fruit écoresponsable	LE JOUR DU Salade de concombre et sa vinaigrette élaborée sur place Pizza au fromage Bio Salade verte Bio Saint Nectaire AOC Aide UE à destination des écoles Compote pomme abricot	Salade de céleri râpé sauce cocktail Paupiette de veau sauce bobotie (safran, oignon, abricots secs, cannelle, curry, ail et raisins de Corinthe) Semoule safranée Bio 50% Haricots verts 50% Flan nappé au caramel	Rôti de bœuf Label Rouge et son jus Pâtes Bio & Locales 60% Julienne de légumes 40% Camembert Fruit de saison Bio Aide UE à destination des écoles	Duo de carottes et chou blanc sauce aïoli Pavé de merlu sauce citron Purée de pommes de terre et carottes Moelleux au chocolat frais
GOUTER	Baguette aux céréales Petit moulé nature Jus d'ananas	Baguette et portion de beurre Yaourt aromatisé Fruit	Cake au miel du chef Lait fruit	Pain au lait Fromage frais nature & sucre Compote pomme banane	Baguette de campagne et confiture d'abricot Lait Fruit
DU 12 AU 16 	Salade de mâche et betteraves et sa vinaigrette élaborée sur place Sauté de bœuf français sauce marengo (sauce tomate, oignons et champignons) Lentilles à la paysanne Flan au chocolat	LE JOUR DU Salade d'endives aux noix et sa vinaigrette élaborée sur place Omelette Bio Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage) Fromage blanc, miel et flocon d'avoine Fruit de saison Bio Aide UE à destination des écoles	Civet de dinde Label Rouge (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle et vinaigre) Haricots beurre 50% Boulgour Bio 50% Brie Fruit de saison Bio	Brouet de volaille Mélange de légumes 40% (pois, carottes et navet) Blé Bio 60% Yaourt Bio & local aromatisé Aide UE à destination des écoles Fruit écoresponsable	Salade de chou blanc, framboise, dés d'abricots, amandes et sa vinaigrette élaborée sur place Steak de colin sauce à la ciboulette Purée de pommes de terre et potiron accompagnée d'emmental râpé Taillis de fruits secs (pudding au pain et fruits secs)
GOUTER	Cake du chef à la fraise Lait Fruit	Baguette aux céréales Petit moulé compote pomme ananas	Baguette de campagne et portion de beurre Yaourt nature & sucre Jus d'orange	Croissant du boulanger Lait Compote de pomme	Baguette et sa pâte à tartiner à la noisette Fromage frais aux fruits Fruit
Du 19 au 23 octobre (vacances scolaires)	LE JOUR DU Salade de concombre et sa vinaigrette élaborée sur place Riz Bio et son égrené végétal Bio (Ail, oignon, sauce soja, farine de riz, coriandre et champignon) Saint Nectaire AOC Crème dessert à la vanille	Sauté de bœuf Label rouge sauce dijonnaise (moutarde, ail, oignon, crème) Carottes Bio & Locales et pommes de terre quartiers Fromage frais aux fruits Bio Fruit ecoresponsable	Filet de hoki sauce matelote Chou romanesco 30% Coudes (pâtes) 70% Tomme croûte fleurie Fruit de saison Bio	Potage à la courgette accompagné d'emmental râpé Semoule colorée Bio (viande haché, muscade, paprika, cumin, haricots rouges, épinards) Fruit de saison	Carottes râpées Bio & Locales, dés de brebis Aide UE à destination des écoles et sa vinaigrette élaborée sur place Filet de lieu noir frais sauce à la crème Petis pois 50% Pommes boulangères 50% Gâteau du chef, amandes, poires et marron
GOUTER	Baguette et miel Yaourt aromatisé Compote pomme abricot	Quatre quart au chocolat Lait Fruit	Pain au chocolat du boulanger Fromage frais nature & sucre Jus multifruits	Baguette aux céréales Pavé demi-sel Compote pomme banane	Baguette de campagne et confiture de fraise Lait fruit
Du 26 au 30 octobre (Vacances scolaires)	Salade de chou chinois et dés de mimolette et sa vinaigrette élaborée sur place Sauté de dinde Label rouge sauce Vallée d'Auge Purée de légumes Bio Purée de pommes Bio & Locales	Limande meunière et son quartier de citron Epinards et pommes de terre Bio à la béchamel Emmental Fruit ecoresponsable	Escalope de dinde Label rouge sauce haricots rouges Brocolis 50% Blé Bio façon pilaf 50% Cantal AOC Fruit Bio	Salade d'endive aux pommes et sa vinaigrette élaborée sur place Rôti de bœuf Label rouge sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème et estragon) Haricots verts Bio 50% Pommes sautées 50% Brownie du chef et sa crème anglaise	LE JOUR DU Menu Halloween Velouté de carotte et lentilles corail Spirales Bio (pâtes) sauce potiron (ail et fines herbes) Eclair au chocolat
GOUTER	Cake ananas caramel Lait Fruit	Pain au lait Fromage frais aux fruits Compote de pomme	Baguette de campagne et portion de beurre Yaourt nature & sucre Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit	Baguette aux céréales Fromage frais au sel de Guérande 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 nature

