



Menu

Du 01 au 05 septembre 2025



Rentrée	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cocktail de rentrée			LE JOUR DU	
Melon charentais	Salade de coquillettes au thon	Salade de tomate et feta	Betteraves vinaigrette	Pastèque
Nuggets volaille et ketchup	Rôti de dinde	Sauté de veau sauce curry	Stick végétarien	Limande meunière
Pommes rissolées	Ratatouille	Riz IGP de Camargue Créole	Brocolis et pommes de terre béchamel	Haricots verts
Fondu président	Emmental	Cantal	Edam	Yaourt framboise
Compote pomme abricot	Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Tarte aux pommes

- Production locale
- Viande racée
- Confectionné à la cuisine centrale

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Région Ultra Périphérique

- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée

- Plat durable
- Plat végétarien
- Issu du commerce équitable



Menu

Du 08 au 12 septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade de pomme de terre parisienne <i>(Maïs, tomate, basilic, échalote)</i>	Tomate ciboulette	Salade verte et croutons	Melon charentais	Rillettes et cornichon * roulade de volaille
Emincé de poulet sauce yassa <i>(oignon, poireau, navet, carottes, mélange yassa, crème)</i>	Boulgour façon couscous <i>(légume couscous, tomate, pois chiche)</i>	Hachis Parmentier	Rôti de bœuf froid et sauce tartare	Colin au crumble de pain d'épices
Carottes Vichy			Haricots beurre	Coquillettes et fromage râpé
Saint Nectaire	Fromage frais au sel de Guérande	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote pomme banane	Glace Rocket	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

- Production locale
- Viande racée
- Confectionné à la cuisine centrale

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Région Ultra Périphérique

- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée

- Plat durable
- Plat végétarien
- Issu du commerce équitable



Menu

Du 15 au 19 Septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Salade verte et maïs	Salade de boulgour à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomates)	Macédoine de légumes	Carottes râpées au citron	Pastèque
Croq veggi fromage	Colin mariné thym et citron	Saucisse de Toulouse *Saucisse de volaille	Boulettes de bœuf	Rôti de veau
Pommes de terre en robe de champs et crème ciboulette	Epinards béchamel	Lentilles	Semoule	Courgettes au gratin
Gouda	Coulommiers	Fromage blanc nature et sucre roux	Edam	Yaourt aromatisé vanille
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Banane	Glaces	Tarte abricotine

- Production locale
- Viande racée
- Confectionné à la cuisine centrale

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Région Ultra Périphérique

- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée

- Plat durable
- Plat végétarien
- Issu du commerce équitable



Menu

Du 22 au 26 Septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

Concombres à la crème	Tomate basilic	Salade de lentilles	Melon charentais	Rosette et beurre *roulade de volaille
Blé à l'andalouse <i>(Petits pois, courgette, champignon)</i>	Pavé de merlu et citron	Sauté de porc sauce dijonnaise	Sauté de bœuf et jus	Penne au poisson maquereau moutarde
	Ratatouille	Carottes persillées	Chou fleur sauce Mornay	
	Riz de Camargue			
Yaourt nature sucré	Carré	Pont l'Evêque	Fromage blanc nature et miel	Emmental
Fruit de saison	Battonnet de glace vanille chocolat	Fruit de saison	Far breton	Fruit de saison

- Production locale
- Viande racée
- Confectionné à la cuisine centrale

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Région Ultra Périphérique

- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée

- Plat durable
- Plat végétarien
- Issu du commerce équitable



Menu

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade verte et croûtons	Melon charentais	Saucisson à l'ail et cornichon *Roulade de volaille	Salade de pommes de terre à l'échalote	Carottes râpées et citron
Saumon sauce aneth	Omelette	Emincé de dinde sauce blanquette	Rôti de bœuf au jus	Rôti de porc au jus
Riz IGP de Camargue , carottes et navets	Boulgour et sauce tomate	Penne	Courgettes à l'ail	Potiron, béchamel ail et fines herbes
Fraidou	Mimolette	Yaourt aromatisé banane	Cantal	Fromage blanc nature et sauce fraise
Compote pomme vanille	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux poires

Production locale
 Viande racée
 Confectionné à la cuisine centrale

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Région Ultra Périphérique

Appellation d'Origine Protégée
 Appellation d'origine contrôlée
 Indication Géographique Protégée

Plat durable
 Plat végétarien
 Issu du commerce équitable



Menu

Du 06 au 10 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU **Vége**

Salade de pois chiches à l'indienne <i>(tomates, curcuma, jus de citron)</i>	Concombres crème ciboulette	Tomate ciboulette	Betteraves vinaigrette	Salade verte et dés d'emmental
Pilon de poulet	Pané de blé	Bœuf bourguignon	Coquillettes à la carbonara	Filet de merlu sauce aioli
Petits pois	Pommes vapeurs persillées	Purée de pommes de terre		Légumes aioli <i>(pomme de terre, haricots verts, carotte)</i>
Yaourt nature sucré	Pavé demi-sel	Gouda	Buchette de chèvre	Fromage blanc et sucre
Fruit de saison	Compote pomme poire	Crème dessert chocolat	Banane	Carré bordelais

- Production locale
- Viande racée
- Confectionné à la cuisine centrale

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Région Ultra Périphérique

- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée

- Plat durable
- Plat végétarien
- Issu du commerce équitable



ELIOR

LA FRANCE À LA CARTE
L'ILE-DE-FRANCE

Menu

Du 13 au 17 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE JOUR DU 
Carottes râpées 	Chou fleur vinaigrette 	Potage velouté aux champignons 	Concombres à la crème ciboulette 	Crêpe au fromage 
Saucisse fumée <i>*Saucisse de volaille</i>	Pavé de merlu sauce citron 	Gratin de pomme de terre à la dinde 	Rôti de veau crème champignons 	Galette tex-mex
Lentilles à la paysanne 	Riz aux champignons 	Salade batavia vinaigrette 	Mélange d'automne <i>(panais, potiron, patate douce, butternut)</i>	Gratin Crécy et fromage râpé <i>(pommes de terre, carottes)</i>
Saint Nectaire 	Yaourt framboise 	Camembert 	Fromage frais nature sucré	Coulommiers
Flan nappé au caramel 	Fruit de saison 	Purée de pomme banane   	Paris Brest 	Fruit de saison  

 Production locale

 Viande racée

 Confectionné à la cuisine centrale

 Produits BIO

 Label Rouge

 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur

 Pêche responsable

 Région Ultra Périphérique

 Appellation d'Origine Protégée

 Appellation d'origine contrôlée

 Indication Géographique Protégée

 Plat durable

 Plat végétarien

 Issu du commerce équitable



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU Végé

Potage aux poireaux pomme de terre	Carottes râpées	Salade écolière <i>(carotte, pomme de terre, œuf)</i>	Chou rouge sauce enrobante à l'ail	Salade verte et croûtons
Sauté de bœuf au curry	Parmentier de colin au curcuma	Poulet basquaise	Risoni coco haricot tomate <i>(carotte, poivron rouge, haricot blanc)</i>	Nuggets de poisson
Boulgour safrané	***	Haricots plats		Purée de carottes
Fromage frais aux fruits	Emmental	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Saint Paulin
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Banane	Eclair au chocolat

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Production locale
Viande racée
Confectionné à la cuisine centrale | Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française | Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Région Ultra Périphérique | Appellation d'Origine Protégée
Appellation d'origine contrôlée
Indication Géographique Protégée | Plat durable
Plat végétarien
Issu du commerce équitable |
|---|---|---|---|---|



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			HALLOWEEN
Potage Dubarry 	Endives aux croûtons 	 Taboulé 	Salade verte et croutons 	 Salade coleslaw rouge  <i>(carottes et chou rouge râpé mayonnaise)</i>
 Poulet rôti 	 Riz façon chili  <i>(poivrons, maïs, haricots rouges, paprika, tomates, oignon)</i>	 Chipolatas	Rôti de veau sauce estragon  	 Colin sauce bourgogne  <i>(vinaigre balsamique, crème, moutarde, tomate)</i>
 Penne 		Petits pois	 Haricots verts 	 Purée de potiron  
 Cantal	Edam	 Yaourt aromatisé	 Fromage blanc nature et sucre roux	 Fournols  
 Fruit de saison	Compote pomme banane	 Banane RUP	Cake aux pralines roses 	 Fromage blanc à la myrtille  
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Appellation d'Origine Protégée	 Plat durable
 Viande racée	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	 Plat végétarien
 Confectionné à la cuisine centrale	 Viande d'origine Française	 Région Ultra Périphérique	 Indication Géographique Protégée	 Issu du commerce équitable