Menu

Du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			HAUTS-DE-FRANCE	LE JOUR DU Végé
Salade Iceberg **oignons frits** Salade de mâche et maïs vinaigrette Terroir	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	**Salade de coquillettes BIO** **à la parisienne** **(tomate, maïs, basilic, échalote)** Salade de blé à la Californienne BIO (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	Salade d'endives vinaigrette moutarde à l'Ancienne	**Carottes râpées** **Vinaigrette miel** Salade chouchou (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, échalote)
Saucisse de Toulouse	Sauté de veau Bio Blanquette (champignon, crème fraîche, ail, oignon)	Hoki pané et citron	Sauté de poulet BIO sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	Sauce Basque (poivrons jaune et rouge, tomates, ail, oignons, huile d'olive, épice)
Œufs durs Sauce Rougail	Sauce à l'africaine (tomate, haricot rouge, épinard, égrené végétal, muscade, paprika, cumin)		Filet de saumon sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	
Lentilles BIO	Riz IGP Et brunoise de légumes (carotte, navet, courgette, céleri)	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Pommes vapeur	Pâtes risonis (fromage râpé)
Carré Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	**Petit Louis** Fondu Président (>150 mg calcium)	**Fromage blanc aux fruits** Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	**Gouda BIO** Edam BIO (>150 mg calcium)
Crêpe moelleuse sucrée	Fruits (Ecoresponsable)	Fruits BIO	Tarte au sucre	**Coupelle de compote de pommes banane BIO** Coupelle de compote de pommes fraises cassis BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Fromage fondu Président Jus de raisins		

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques*

Lait — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur*

Spécialité du chef — *Nouvelle recette* — *Plat durable*

Viande d'origine Française — *Production locale* — *Confectionné à la cuisine centrale*

ELIOR

Vacances

Menu

Du 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Laitue **aux croûtons** **vinaigrette du Terroir** Carottes râpées vinaigrette	**Pizza** **au fromage** Pizza de saison (légumes, fromage de chèvre, mozzarella, emmental, basilic, huile d'olive)	**Céleri** **rémoulade** Chou blanc à la Méditerranéenne (mayonnaise, huile d'olive, épice paëlla, basilic, ail)	**Rillette de** **thon** Tartinable tomaté	Potage de légumes BIO
Tortellini pomodora mozzarella BIO crème ciboulette (Et fromage râpé)	Filet de merlu sauce sétoise (estragon, tomates, épice paëlla, carottes, mayonnaise)	Chili con carne	Cordon bleu	Sauté d'agneau Sauce Navarin (raisins, abricots secs, pruneaux, cannelle, safran)
		Chili sin carne	Pané de blé	Omelette BIO nature
	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay BIO	Riz créole	Petits pois Saveur du Jardin	Flageolets Et Haricots verts
Tomme Fleurie Coulommiers (100-150 mg calcium)	**Yaourt BIO** **aromatisé citron** Yaourt BIO nature et sucre (100 mg calcium)	**Emmental BIO** Tomme BIO (>150 mg calcium)	**Saint Nectaire** Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	**Croc'lait** Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)
Crème dessert **vanille** Crème dessert caramel (>100 mg calcium)	Fruits BIO	Purée de pommes	Banane (Rup)	**Stracciatella aux copeaux de chocolat** Flan vanille coco
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Confiture de fruits rouges Fruit	Pain Barre de chocolat Lait	Fromage blanc nature et sucre Fruit	Pain Beurre Coupelle de compote de pommes ananas	Yaourt nature et sucre Fruit

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale
Confectionné à la cuisine centrale

ELIOR Vacances

Menu

Du 16 au 20 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		Nouvel An Lunaire	
Saucisson à l'ail et cornichons Rillette au maquereau	**Salade verte BIO** **vinaigrette miel colombo** Céleri BIO mayonnaise BIO	Potage de légumes aux vermicelles	Nem aux légumes	**Carottes râpées** **vinaigrette** Chou rouge sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)
Filet de lieu sauce Rougail	Stick végétarien fromage blanc au curry	Merguez au jus	Emincé de poulet LR sauce caramel	Rôti de veau au jus
		Croq'veggie fromage	Hoki sauce carmael	Œufs brouillés
Polenta BIO	Gratin Dauphinois	Pâtes papillons BIO (fromage râpé)	Riz BIO créole Et Poêlée de légumes asiatique (julienne de légumes, chou chinois, gingembre)	Potiron BIO béchamel au cheddar
Tomme noire Mimolette (>150 mg calcium)	**Camembert BIO** Brie (100-150 mg calcium)	Fondu Président (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	**Petit moulé** Fraidou (>150 mg calcium)
Fruits de saison	**Liégeois au chocolat** Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	Fruits BIO	Ananas frais	**Cake aux pépites de chocolat et orange** Cake à la pomme cannelle
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Pain Pâte à tartiner Coupelle de compote de pommes pêches	Pain Confiture de fraises Fruit	Yaourt nature et sucre Coupelle de compote de pommes abricots	Pain Pavé demi-sel Jus de pommes	Pain Beurre Fruit

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques*

Appellation d'Origine Protégée — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur*

Spécialité du chef — *Nouvelle recette* — *Plat durable*

Viande d'origine Française — *Production locale* — *Confectionné à la cuisine centrale*

ELIOR

Menu

Du 23 au 27 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé	MENU 100% CIRCUITS COURTS			
Œuf dur mayonnaise Œuf dur Andalouse	Potage de légumes BIO	**Céleri rémoulade** Chou chinois vinaigrette	**Salami et cornichons** Rillettes à la sardine	**Salade coleslaw** Salade buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs)
Nugget's de blé Nature et ketchup	Poulet rôti	Bœuf braisé Bourguignon	Filet de poisson frais Orientale	Sauce Carbonnara
	Omelette au fromage	Filet de limande Meunière et citron		Sauce Fromagère
Chou Romanesco persillé Et Pommes de terre	Carottes BIO à la crème	Haricots verts BIO persillés	Pommes sautées	Pâtes coquillettes BIO (fromage râpé)
Yaourt aromatisé citron Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme d'Aquitaine (>150 mg calcium)	**Fromage frais au sel de Guérande** Croc'lait (100-150 mg calcium)	**Edam** Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	**Tomme noire** Saint Paulin (>150 mg calcium)
Fruits (Ecoresponsable)	Kiwi BIO	**Cake Miel et cannelle** Quatre quart à la vanille	Fruits BIO	**Coupelle de compote de pommes vanille HVE** Coupelle de compote de purée de pommes abricots HVE
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Confiture de fruits rouges Fruit		

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale
Confectionné à la cuisine centrale