servi chez vous
Bien plus qu'un repas
ELIOR

Semaine du 2 au 8 novembre 2026

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Betteraves rouges vinaigrette Filet de merlu sauce citron Fusillis BIO Yaourt BIO à la myrtille Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MARDI	Potage de légumes BIO Hachis parmentier (plat complet) Soumaintrain Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Céleri rémoulade Escalope de poulet à la crème Riz BIO aux petits légumes Camembert Crème dessert BIO vanille	Potage Fromage Dessert
JEUDI MENU ORANGE	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Sauté de veau au jus Mélange d'automne Saint-Paulin Flan aux pêches	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Taboulé Jambon blanc *(SP: jambon de volaille)* Haricots verts persillés Saint-nectaire Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Maquereau au vin blanc Crépinette de bœuf Macaroni Bleu d'Auvergne Liégeois café	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Salade Iceberg vinaigrette Boeuf bourguignon Carottes Faisselle nature Tarte aux poires	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les m peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

servi chez vous
Bien plus qu'un repas
ELIOR

Semaine du 9 au 15 novembre 2026

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Chou rouge vinaigrette Couscous (plat complet) Fromage blanc nature BIO et sucre Salade de fruits	Potage Fromage Dessert
MARDI	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf sauce lyonnaise Petits pois Cantal Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI Armistice	Salade verte vinaigrette Moules Frites Coulomniers Crumble aux pommes	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Salade coleslaw Poulet rôti BIO au jus Brocoli béchamel Ortolan Gaufre	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Pâté de foie (GAEC BUTIN) & cornichons (SP : Pâté de volaille) Limande meunière Riz BIO sauce tomate Tome blanche Purée de fruits	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Endives vinaigrette Veau marengo Cocos blancs Bleu Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Haricots verts vinaigrette Rôti de porc sauce moutarde *(SP : volaille)* Gratin de pommes de terre Fromage frais nature Eclair au café	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les m peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 16 au 22 novembre 2026

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Chou chinois vinaigrette Filet de colin sauce curry Epinards béchamel Yaourt BIO nature et sucre Soupe de fraises	Potage Fromage Dessert
MARDI	Carottes râpées BIO vinaigrette Omelette sauce tomate Printanière de légumes Tome grise Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Endives sauce enrobante à l'ail Sauté de veau champignons estragon Fusillis BIO Pavé 3 provinces Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Salade verte vinaigrette framboise Emincé de poulet BIO à la crème Purée de potiron Cantal Moelleux myrtille citron	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Potage de légumes BIO Tartiflette aux lardons *(SP : tartiflette* (pommes de terre BIO) Yaourt BIO aromatisé à la poire Pêche au naturel	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Saucisson à l'ail et cornichons *(SP : roulade de volaille)* Paupiette de saumon à la crème Emincé de poireaux Saint-Nectaire Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Céleri rémoulade Boudin noir aux pommes *(SP : saucisse volaille)* Pommes de terre vapeur Fourme d'Ambert Chou vanille	Potage Fromage Dessert

salade de blé s

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 23 Novembre au 29 Décembre 2026

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Taboulé BIO Filet de merlu sauce waterzoï Jardinière de légumes BIO Fromage blanc nature BIO et sucre Salade de fruits	Potage Fromage Dessert
MARDI	Trio de crudités vinaigrette (carottes jaunes, oranges et navets) Coquillettes BIO à la mexicaine *(avec bœuf haché)* Tome blanche Crème dessert BIO au chocolat	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Macédoine mayonnaise Emincé de dinde sauce curry Petits pois Emmental Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Salade Iceberg vinaigrette Chicken wings Potatoes Yaourt BIO aromatisé à la pêche Biscuit sec	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Endives vinaigrette à la pomme Sauté de bœuf à l'orientale Riz Langres Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Salade coleslaw Rôti de porc sauce moutarde *SP : volaille* Salsifis persillés Fourme d'Ambert Semoule au lait	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Pâté de foie et cornichon *SP : pâté de volaille* Cuisse de canette à l'orange Brunoise de légumes Saint-Nectaire Tarte au citron	Potage Fromage Dessert

scolaire salade de blé orientale

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 30 novembre
Au 6 décembre 2026

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Betteraves rouges vinaigrette Pavé de colin sauce citron Fusillis BIO Yaourt BIO nature Abricot au sirop	Potage Fromage Dessert
MARDI	Céleri rémoulade Escalope de poulet à la crème Semoule aux petits légumes Saint-Paulin Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Chou blanc vinaigrette Merguez sauce tomate Carottes BIO vichy Pavé 3 provinces Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Salade coleslaw BIO Sauté de veau marengo Haricots verts Saint-Nectaire Cake aux pralines roses	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Potage de légumes BIO Brandade de poisson (purée de pommes de terre BIO) Carré de l'Est Crème dessert BIO vanille	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Sardines et beurre Langue de bœuf sauce aigre douce Flageolets Faisselle Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Duo de choux vinaigrette Noix de joue de bœuf au jus Poêlée de légumes Bleu d'Auvergne Paris Brest	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 7
au 13 Décembre 2026

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salade de pommes de terre à l'échalote Poulet rôti BIO au jus Brocoli béchamel Cantal Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MARDI	Salade croquante *(chou blanc, dés de carottes)* Chili con carne Riz Yaourt BIO aromatisé framboise Pêche au naturel	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Salade de coquillettes BIO au pesto Sauté de bœuf au paprika Courgettes béchamel Fromage blanc nature BIO et sucre Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Salade Iceberg vinaigrette aux agrumes Sauté de porc au curry *SP : sauté de volaille* Printanière de légumes BIO Langres Cake aux poires	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Endives vinaigrette Filet de lieu noir tomate ciboulette Semoule BIO Ortolan Purée de fruits	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Poireaux vinaigrette Paupiette de veau sauce crème Macaroni Saint-Nectaire Liégeois au café	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Friand au fromage Crépinette de porc (SP: volaille) Ratatouille Fromage frais nature Tarte pommes-rhubarbe	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 14
au 20 Décembre 2026

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Taboulé BIO Sauté de veau sauce navarin Epinards à la béchamel Soumaintrain Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MARDI	Potage de légumes BIO Brandade de poisson (plat complet) Yaourt BIO nature Salade de fruits	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Salade chouchou (chou blanc et chou rouge) Emincé de dinde sauce blanquette Carottes BIO vichy Tome blanche Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Céleri rémoulade Omelette sauce tomate Blé BIO aux petits légumes Saint-Nectaire Crème dessert BIO chocolat	Potage Fromage Dessert
Vendredi	Terrine de légumes sauce cocktail Filet de saumon sauce pain d'épices Gratin de pommes de terre Pointe de brie Bûche de Noël	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Carottes râpées vinaigrette Rôti de veau aux pruneaux Cocos blancs Fourme d'Ambert Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Pâté de foie (SP : pâté de volaille) Boudin blanc *(SP : Paupiette de dinde)* aux deux pommes Tome grise Entremet vanille	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 21 au 27 décembre 2026

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salade coleslaw BIO Emincé de volaille BIO sauce curry Semoule BIO Ortolan Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MARDI	Salade de coquillettes BIO Sauté de veau marengo Chou-fleur béchamel Emmental Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Macédoine mayonnaise Steak haché au jus Mélange de légumes BIO (brocolis, haricots verts, carottes rondelles) Yaourt BIO aromatisé à la poire Crème vanille	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Chou chinois vinaigrette agrumes Filet de Hoki sauce caramel Pommes de terre BIO boulangères Pavé 3 provinces Salade de fruits	Potage Fromage Dessert
VENDREDI Repas de Noël	Salade verte émietté de poisson Pintade sauce pain d'épices Haricots verts et champignons Brillat Savarin Bûche	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Endives vinaigrette Rôti de porc sauce moutarde *(SP : volaille)* Riz pilaf Cantal Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Saucisson brioché (*SP : friand au fromage)* Cuisse de poulet au jus Brunoise de légumes Bleu d'Auvergne Flan aux fruits	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 28 décembre au 03 Janvier 2027

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de merlu champignons estragon Riz Langres Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MARDI	Chou blanc vinaigrette Sauté de bœuf au curry Courgettes béchamel Saint-Nectaire Cake vanille	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Taboulé BIO Emincé de poulet BIO sauce Ivonnaise Purée de potiron Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Salade Iceberg vinaigrette terroir Aiguillettes de colin meunière Lentilles BIO Pointe de brie Crème dessert BIO chocolat	Potage Fromage Dessert
VENDREDI Jour de l'an	Terrine de poisson sauce cocktail Canette à l'orange Haricots verts / marron Fourme d'Ambert Opéra	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Œufs durs mimosa Foie de veau sauce forestière Flageolets Faisselle Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Salade verte vinaigrette Pot-au-feu (plat complet) Bleu Galette des rois	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 04
au 10 Janvier 2027

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Poireaux vinaigrette Filet de lieu sauce paëlla Petits pois saveur jardin Fromage blanc nature BIO et sucre Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MARDI	Céleri sauce enrobante à l'échalote Couscous (plat complet) Tome blanche Purée de fruits	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Salade de riz BIO niçoise Sauté de bœuf sauce basquaise Brocolis persillés Emmental Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Endives vinaigrette framboise Poulet rôti au jus Coquillettes BIO Yaourt BIO aromatisé myrtille Galette des rois	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Saucisson (GAEC BUTIN) & cornichons *SP : Roulade de volaille* Pavé de merlu sauce potiron Purée de butternut Pavé 3 provinces Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Salade verte vinaigrette Noix de joue de bœuf forestière Pommes de terre sautées Saint-Paulin Salade de fruits	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Pizza aux fromages Lapin sauce moutarde Chou vert braisé Yaourt nature Crumble aux pommes	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

BIO Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 11
au 17 Janvier 2027

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salade coleslaw BIO Filet de colin sauce aurore Blé BIO aux petits légumes Yaourt BIO aromatisé pêche Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MARDI	Salade de fusillis BIO au pesto Carbonade flamande Mélange d'automne Cantal Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Chou blanc vinaigrette Emincé de poulet BIO sauce charcutière Haricots verts persillés Soumaintrain Salade de fruits	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Betteraves rouges vinaigrette Omelette Coquillettes BIO Carré de l'Est Clafoutis aux pommes	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Potage de légumes BIO Lasagne au saumon (plat complet) Ortolan Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Pâté en croûte & cornichon *SP: Pâté de volaille* Paupiette de veau sauce chasseur Salsifis persillés Tome blanche Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Endives vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Cocos blancs Fourme d'Ambert Eclair au café	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

BIO Produits issus de l'agriculture biologique — Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 18 au 24 Janvier 2027

servi chez vous — Bien plus qu'un repas

ELIOR

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salade de pommes de terre Hoki sauce lombarde Epinards à la béchamel Pointe de brie BIO Crème dessert BIO à la vanille	Potage Fromage Dessert
MARDI	BIO Carottes râpées BIO vinaigrette Chipolatas (GAEC BUTIN) *SP : Saucisse de volaille* BIO Purée de pommes de terre BIO Tome blanche BIO Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	BIO Taboulé BIO Sauté de veau sauce dijonnaise Haricots beurre Langres Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Céleri rémoulade Filet de merlu noir sauce citron Riz BIO Yaourt BIO framboise Salade de fruits	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	BIO Salade coleslaw BIO Emincé de poulet provençale Beignet de chou-fleur Saint-Paulin Moelleux chocolat	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Endives vinaigrette Sauté de porc sauce moutarde *SP : volaille sauce moutarde* Macaroni Bleu d'Auvergne Crème aux œufs	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Museaux de porc vinaigrette *SP : roul* Coq au vin Courgettes béchamel Cantal Beignet aux pommes	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

BIO Produits issus de l'agriculture biologique — Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 25
Au 31 janvier 2027

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salade Iceberg vinaigrette aux agrumes Filet de merlu tomate ciboulette Semoule BIO Fromage blanc BIO nature Soupe de fruits rouges	Potage Fromage Dessert
MARDI	Rillettes de maquereau Sauté d'agneau au curry Petits pois Ortolan Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Betteraves rouges vinaigrette Colin mariné ail et fines herbes Fusillis BIO Yaourt BIO aromatisé abricot Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Chou rouge vinaigrette Sauté de porc sauce charcutière *(SP : sauté de volaille)* Lentilles BIO Saint-Nectaire Cake aux pépites de chocolat	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Macédoine mayonnaise Emincé de poulet BIO forestière Haricots verts BIO persillés Pavé 3 provinces Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Saucisson sec et cornichons *SP : roul* Foie de veau sauce madère Flageolet Faisselle Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Endives vinaigrette Noix de joue de bœuf sauce moutarde Poêlée de légumes Bleu Chou vanille	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France