Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5c PAIN AUX CEREALES			LE JOUR DU Végé MENU BIO	5c
Potage crécy (carottes et pommes de terre)	Laitue iceberg et croûtons Salade de betteraves et maïs Vinaigrette	Carottes râpées BIO locales Céleri râpé sauce enrobante à l'échalote BIO (fromage blanc, mayonnaise) Vinaigrette	***	Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) Endives aux noix Vinaigrette
Rôti de bœuf BIO et jus	Poissonette	*Escalope de poulet sauce crème LR*	Couscous végétarien (semoule BIO locale, légumes couscous et pois chiches)	*Sauté de porc BBC LOCAL sauce curry*
Emincé de pois sauce pain d'épices		*Base petits pois crème*		*Falafels*
Purée de navet BIO	Epinards et pommes de terre béchamel	Conchiglies BIO locales et fromage râpé		Carottes BIO LOCALES
Cantal AOC Fourme d'Ambert AOC	Yaourt LBV nature et sucre Yaourt LBV bicouche	***	Camembert BIO Brie BIO	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre
Fruit BIO	***	Crème dessert au caramel **CE** Liégeois à la vanille **CE**	Fruit BIO	Beignet pomme Beignet abricot
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Madeleine chocolat Fromage frais sucré	**Baguette viennoise** et confiture de fraises Fruit	Barre bretonne Yaourt aromatisé Fruit	**Pain au chocolat du boulanger** Jus multifruits	Baguette et miel Lait

Produit BIO — *Appellation d'Origine Protégée* — *Pêche responsable* — *Spécialité du chef* — *Viande d'origine Française*

Label Rouge — *Indication Géographique Protégée* — *Viande racée* — *Nouvelle recette* — *Production locale*

Issu des régions ultra-périphériques — *Appellation d'Origine Contrôlée* — *Bleu Blanc Cœur* — *Plat durable* — *Plat ou produit "ESSENTIEL"* **49**

HVE *Haute valeur environnementale* — **CE2** *Certification environnementale niveau 2* — **CE** *Issu du Commerce Equitable* — *ECORESPONSABLE*

ELIOR

Menu

Du 07 au 11 décembre 2026

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé	5C		5C	
Radis et beurre Vinaigrette	Potage jardinier (petits pois, carottes, navets, haricots vertss, pommes de terre)	Salade verte et oignons frits Salade coleslaw rouge (carottes et chou rouge râpé mayonnaise) Vinaigrette	Carottes râpées BIO LOCALES Mâche et croûtons Vinaigrette	Céleri rémoulade et dés de mimolette Iceberg et croûtons et dés de mimolette Vinaigrette
Base haricots rouges sauce chili et riz IGP	Pavé de merlu sauce lombarde	Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) *Semoule façon couscous BIO*	Jambon de Paris LR *Blanc de poulet *Pané mozarella*	Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (tomate, paprika, oignons) *Palet coco curry* *(pois,blé, purée de carotte, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomate, tapioca)*
	Potiron et pommes de terre béchamel	Semoule à la méditerranéenne BIO (ail, oignon, thym, romarin)	Purée de pommes de terre	Petits pois
Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Edam BIO Gouda BIO	Yaourt LBV bicouche Yaourt LBV nature et sucre	Carré Coulommiers	***
***	Fruit BIO	***	Fruit BIO	Gâteau à la rhubarbe
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et beurre Fruit	Fourrandise fraise Yaourt nature et sucre	Galettes St Michel Fromage frais aux fruits Fruit	baguette et beurre Jus d'orange	Moëlleux caramel beurre salé Lait

Produit BIO — *Appellation d'Origine Protégée* — *Pêche responsable* — *Spécialité du chef* — *Viande d'origine Française*

Label Rouge — *Indication Géographique Protégée* — *Viande racée* — *Nouvelle recette* — *Production locale*

Issu des régions ultra-périphériques — *Appellation d'Origine Contrôlée* — *Bleu Blanc Cœur* — *Plat durable*

HVE *Haute valeur environnementale* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable* — *ECORESPONSABLE*

Menu

Du 14 au 18 décembre 2026

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5C		5C PAIN AUX CEREALES		LE JOUR DU Végé
Salade de coquillettes au pesto Salade de pois chiches à l'indienne (pois chiches, échalotes,ail, tomates, curcuma, épices garam masala)	Potage de légumes BIO	Betterave Macédoine mayonnaise Vinaigrette		Iceberg et noix Salade chouchou (chou blanc, chou rouge et saue fromage blanc) Vinaigrette
Boulettes de colin pané citron	*Carré de porc fumé au jus* *Rôti de dinde LR au jus*	Escalope de veau hachée sauce estragon		Omelette BIO
	Croq fromage	*Œufs brouillés*		
Chou fleur et pommes de terre béchamel	Flageolets	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)		Purée de carottes
Saint Nectaire AOC Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt LBV bicouche Yaourt LBV nature et sucre	Carré BIO Brie BIO		***
Fruit BIO	***	Fruit BIO		Fromage blanc BIO et copeaux de chocolat
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Sablés de Retz Yaourt nature et sucre	**baguette viennoise** et confiture de fraise Lait	Petit pain au lait Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette et beurre Yaourt aromatisé	**Croissant du boulanger** Fruit

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

ELIOR Vacances

Menu

Du 21 au 25 décembre 2026

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	5C	LE JOUR DU Végé 5C		FERIE
Potage potimarron BIO	Scarole et maïs Endives aux pommes Vinaigrette	Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise) Salade coleslaw	Carottes râpées BIO sauce blanche aneth	
Sauté de bœuf BIO sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs) *Base africaine végétarienne (tomate, haricots rouges, épinards et épices)*	*Colin gratiné au fromage*	Flan chèvre épinard	*Emincé de poulet LR sauce miel* *Crousti Cantal AOC*	
Semoule BIO	Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)	Riz IGP et sauce tomate	*Purée de chou-fleur* **BIO** *et emmental rapé gratiné*	
Petit moulé nature Pavé demi sel	***	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt vanille BIO LOCAL		
Fruit BIO	Crème dessert vanille **CE** Crème dessert caramel **CE**	Fruit BIO	*Cake aux marrons et crème anglaise*	
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**Fraidou**	**GOUTER**
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	**baguette viennoise** et miel Lait Fruit	Palets bretons Fromage frais nature et sucre Compote de pomme	Muffin aux pépites de chocolat Lait Clémentines	

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques* — ***HVE*** *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable*

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

Viande d'origine Française — *Production locale*

ELIOR

Vacances

Menu

Du 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PAIN AUX CEREALES		LE JOUR DU Végé 5C	5C	FERIE
Potage paysan BIO et fromage râpé (poireau pomme de terre courgette, carotte)	Salade de mâche et croûtons Radis beurre Vinaigrette	Macédoine mayonnaise Betterave BIO LOCALES Vinaigrette	Joyeux Réveillon **Salade verte** **Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique)**	
Filet de merlu sauce nantua	*Sauté de veau LR sauce marengo* (tomate, champignons, oignons, ail, et carottes) *Bouchées butternut lentille corail*	Coquillettes **BIO** base lentilles tomates et fromage râpé	**Parmentier de canard** ***Raviolis au fromage et base ail échalote***	
Boulgour BIO	Potiron et pommes de terre béchamel	(Coquillettes **BIO**)		
***	Yaourt LBV nature et sucre Yaourt LBV bicouche	Comté AOC Bleu d'Auvergne AOP	**Emmental**	
Fruit BIO	***	Fruit BIO	**Poire au sirop et sauce chocolat**	
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Galettes St Michel Lait Fruit	Petit pain au lait Fromage frais nature et sucre Compote pomme abricot	**Pain au chocolat du boulanger** Lait Fruit	

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques* — ***HVE*** *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable*

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

Viande d'origine Française — *Production locale*

ELIOR

Menu

Du 04 au 08 janvier 2027

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5C		5C	5C	LE JOUR DU Végé
Taboulé Salade de riz niçoise (thon, tomate, maïs, petit pois, olive, poirvons)	Potage 3 légumes et pois cassés	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Iceberg Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise) Vinaigrette	***
Base boeuf carottes RAV	Steak de colin sauce paëlla	Lasagnes au saumon	Paupiette de veau sauce marengo	*Pané au cantal AOC*
Pané de blé		*Lasagne ricotta épinard*	*Œufs brouillés*	
Riz pilaf IGP	Brocolis béchamel	(Lasagnes)	Carottes BIO LOCALES	Epinards et pommes de terre crème BIO
Carré BIO Tomme BIO	Yaourt LBV bicouche Yaourt LBV nature et sucre	Mimolette Edam	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature Fromage frais au sel de Guérande
Fruit BIO	***	Fruit BIO	**Galette à la frangipane LOCALE**	**Salade de fruit frais (à faire sur site)**
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Sablés de Retz Compote pomme fraise	baguette et beurre Fruit	Moëlleux au citron Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Pompon cacao Fromage frais aux fruits	Baguette et confiture d'abricot Lait



Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

ELIOR

Menu

Du 11 au 15 janvier 2027

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé 5C	5C	MENU BIO	5C PAIN AUX CEREALES
***	Potage esterel (pommes de terre, oignons, potiron et haricots blancs)	Rosette et cornichon Roulade de volaille et cornichon *Terrine de légumes* et mayonnaise	**Carottes râpées BIO locales et maïs** **Vinaigrette miel**	Mâche Daïkon râpé (radis blanc) Vinaigrette
Base fromagère au poisson durable (colin, saumon, oignons, tomate, haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes)	Boulettes lentilles carottes oignons BIO	Blanquette de veau BIO *Palet coco curry* *(pois,blé, purée de carotte, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomate, tapioca)*	**Coquillettes semi-complètes BIO à la bolognaise BIO DURABLE et fromage râpé** ***Coquillettes BIO tomate haricots rouges et fromage râpé*** *(lentilles corail, dés d'abricots,cumin, thym, crème)*	Chicken wings LR *Bouchés de blé*
Gnocchettis BIO LOCAL	Chou fleur béchamel	Pommes de terre cubes BIO et carottes BIO	(Coquillettes semi-complètes BIO)	Purée de potimarron BIO
Saint Paulin Croûte noire	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire AOC Fourme d'Ambert AOC	**Yaourt nature BIO et sucre** **Yaourt aromatisé BIO à la vanille**	Fraidou Pavé demi-sel
Fruit BIO	Fruit BIO	Fruit BIO		Tarte normande aux pommes Tarte abricotine
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre	Gâteau marbré (A TRANCHER) Lait	Petits beurres Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	**Croissant du boulanger** Fruit	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE
Viande d'origine Française
Production locale

ELIOR

Menu

Du 18 au 22 janvier 2027

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	5C	LE JOUR DU Végé 5C		5C
***	Potage parmentier BIO (pomme de terre, crème, légumes verts)	Salade coleslaw Feuilles de batavia et croûtons Vinaigrette	Endives et emmental cube Carottes râpées BIO locales et emmental cube Vinaigrette	Iceberg et croutons Radis beurre Vinaigrette au miel
Saucisse de francfort *knack de volaille	Rôti de veau LR sauce orloff	Œufs brouillés	Cubes de saumon sauce crème	Crozets au jambon et à la crème *Crozets à la dinde et à la crème
Sticks végétariens	*Pané de blé épinards fromage*			*Crozets au fromage et à la crème*
Lentilles BIO LOCALES	Petits pois et carottes	Mélange d'automne (butternut, potiron, panais, oignons, patate douce)	Farfalle et julienne de légumes	
Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt vanille BIO LOCAL	Edam Gouda	Fromage fondu président Petit moulé nature	***	Fromage blanc et crème de marrons
Fruit BIO	Fruit BIO	Compote pomme Compote pomme banane	Gâteau basque Tarte flan	Petit beurre
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
baguette viennoise et miel Compote pomme ananas	Barre bretonne (A TRANCHER) Jus de pommes	Madeleines longues Lait Fruit	Petit pain au lait Fromage frais aux fruits	Baguette et confiture d'abricot Compote de pomme

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE *Issu du Commerce Equitable*

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

ELIOR

Menu

Du 25 au 29 janvier 2027

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		PAIN AUX CEREALES	LE JOUR DU Végé 5C	5C
Laitue iceberg et maïs Salade de betteraves et croûtons Vinaigrette	Potage esaü (lentilles et pommes de terre) et fromage râpé	***	Carottes râpées et dés d'emmental Endives et dés d'emmental Vinaigrette	Tartinable de la mer tomaté (maquereaux tomate, fromage blanc, ciboulette) Thon mayonnaise
Steak de colin sauce aurore	Rôti de bœuf BIO et jus *Cordon bleu végétal*	Calamars à la romaine et citron	Risoni à l'africaine (pâtes risoni, épices, tomates, oignons, haricots rouges, égréné végétal, épinards)	Cassoulet *Cassoulet sans porc *Stick végétarien*
Pommes de terre rissolées	Haricots verts locaux	Riz aux petits légumes	***	*(S/viande: haricots blancs tomate)*
Yaourt nature Clerilait et sucre Yaourt arômatisé	***	Croc'lait Pavé demi-sel	Camembert Coulommiers	Fraidou Fromage frais au sel de Guérande
***	Fruit BIO	Fruit BIO	Milkshake framboise	Fruit BIO
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Pain au chocolat du boulanger Fruit	Baguette et beurre Yaourt aromatisé	Madeleine chocolat Fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Sablés de Retz Lait	baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre

Produit BIO — *Appellation d'Origine Protégée* — *Pêche responsable* — *Spécialité du chef* — *Viande d'origine Française*

Label Rouge — *Indication Géographique Protégée* — *Viande racée* — *Nouvelle recette* — *Production locale*

Issu des régions ultra-périphériques — *Appellation d'Origine Contrôlée* — *Bleu Blanc Cœur* — *Plat durable*

HVE *Haute valeur environnementale* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable* — *ECORESPONSABLE*

Menu

Du 01 au 05 février 2027

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	5C 		MENU PLAISIR D'AVANT VACANCES 	Nouvel An Lunaire — LE JOUR DU Végé
***	Salade iceberg et noix Endives et maïs Vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon Roulade de volaille *Terrine de légumes et mayonnaise	Potage de légumes BIO	
Pavé de merlu sauce citron	Rôti de porc sauce crème BBC LOCAL *Rôti de dinde LR sauce crème	Bœuf Bourguignon BIO (champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon)	Cheeseburger	
	Omelette BIO	*Gnocchettis jambalaya* *(haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)*	*Fishburger*	**Nem de légumes et Samoussa**
Papillon BIO et julienne de légumes	Purée de brocolis	Gnocchettis BIO locales et fromage râpé	Pommes campagnardes	**Riz basmati et jeunes carottes au miel et orange**
Cantal AOC Fourme d'Ambert AOC	Petit moulé Croq'lait	Yaourt LBV bicouche Yaourt LBV nature et sucre	Gouda Edam	**Fromage blanc cubes de mangue et coco râpée**
Fruit BIO	 Crêpe moelleuse sucrée BIO locale	Fruit BIO	Fruit BIO	**Nougat chinois à déguster**
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Pompon cacao Yaourt nature et sucre	Petit pain au lait Fruit	Galettes St Michel Compote de pomme	baguette et beurre Compote pomme fraise	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques* — ***HVE*** *Haute valeur environnementale*

Lait — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable*

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

Viande d'origine Française — *Production locale* — *Plat ou produit "ESSENTIEL"* **5**

ELIOR

Vacances
Zone C



Menu

Du 08 au 12 février 2027

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé — MENU BIO		5C		5C PAIN AUX CEREALES
***	Mâche, betterave, croûtons et dés d'emmental Vinaigrette terroir	Potage fermier (pomme de terre carotte navet poireau)	Céleri à la rémoulade BIO Carottes râpées BIO Vinaigrette	Chou rouge râpé BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) Chou blanc BIO, vinaigrette
Omelette BIO	*Nuggets de poulet* *Bouchée de blé*	*Cubes de saumon au bouillon méditerranéen* (oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin)	*Rôti de veau LR sauce orloff* (ail, crème, champignon, oignon, emmental râpé) *Œufs brouillés*	*Parmentier de colin au curcuma DURABLE*
Pommes de terre BIO et épinards BIO à la crème	Carottes Vichy BIO locales	Coquillettes BIO et fromage râpé	Petits pois BIO	(Purée de pommes de terre)
Yaourt BIO LOCAL nature et sucre Yaourt BIO LOCAL aromatisé	**	Yaourt LBV nature et sucre Yaourt LBV bicouche	***	Saint Nectaire AOC Comté AOP
Fruit BIO	Beignet aux chocolat noisette	Fruit BIO	Semoule au lait vanille	Compote de pommes BIO
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Sablés de Retz Fromage frais aux fruits Jus d'ananas	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Madeleines longues Lait Coupelle purée pomme pêche	**baguette viennoise** et confiture de fraise Yaourt nature et sucre Fruit	**Croissant du boulanger** Lait Fruit

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques* — ***HVE*** *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable*

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

Viande d'origine Française — *Production locale*

ELIOR

Vacances Zone C

Menu

Du 15 au 19 février 2027

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé		5C	5C	
Endives vinaigrette Chou chinois Vinaigrette	Salade buffalo (laitue iceberg, haricots rouges, maïs) Céleri rémoulade Vinaigrette	Taboulé Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, mayonnaise)	Potage potimarron BIO	Carottes râpées BIO locales et dés d'emmental Salade coleslaw rouge BIO (carottes et chou rouge mayonaise) et dés d'emmental Vinaigrette
Curry de pois chiches et riz IGP (oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomates)	Rôti de dinde LR sauce dijonnaise *Gratin campagnard* *(pomme de terre, crème, ciboulette, lentille, curry)*	Sauté de bœuf BIO sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes provence) *Bouchées au pistou*	Tartiflette aux lardons *Tartiflette sans porc *Tartiflette végétarienne*	Steak de colin sauce aurore
(Riz IGP)	Poireaux et pommes cubes vapeur BIO béchamel	Printanière de légumes		Haricots beurre **CE2**
Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Yaourt LBV bicouche Yaourt LBV nature et sucre	Fraidou Fromage frais au sel de Guérande	Fromage frais nature sucré	***
***	***	Fruit BIO	Salade de fruits frais (à faire sur site)	Cake aux amandes
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette Fromage fondu Président Compote pomme ananas	Petits beurres Lait Fruit	Petit pain au lait Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	**baguette viennoise** et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Pompon cacao Lait Fruit

Produit BIO — *Label Rouge* — *Issu des régions ultra-périphériques* — ***HVE*** *Haute valeur environnementale*

Appellation d'Origine Protégée — *Indication Géographique Protégée* — *Appellation d'Origine Contrôlée* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2*

Pêche responsable — *Viande racée* — *Bleu Blanc Cœur* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable*

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

Viande d'origine Française — *Production locale*

ELIOR

Menu

Du 22 au 26 février 2027

BRUNOY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé	5C		PAIN AUX CEREALES 5C	5C
Potage vert des prés (haricots verts, pommes de terre)	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote Salade de pois chiches à l'indienne BIO (ail, curcuma, garam masala, citron)	Salade verte BIO vinaigrette Salade coleslaw BIO Vinaigrette	Betteraves maïs et vinaigrette Macédoine mayonnaise	Carottes râpées Mâche Vinaigrette
Pizza fromage	Colombo de poisson et riz IGP DURABLE	Sauté de dinde LR sauce basilic *Palet coco curry*	Truffade à la saucisse de Toulouse *truffade sans porc *Truffade végétarienne au cantal*	Sauté de bœuf BIO sauce hongroise *Bouchées de butternut et lentilles corail BBC*
Cœur de laitue vinaigrette	***	Purée de courgettes	***	Haricots verts locaux
Yaourt LBV nature et sucre Yaourt LBV bicouche	Carré BIO Tomme BIO	***	Petit moulé nature Croc'lait	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre
Compote de pommes	Fruit BIO	Crème dessert vanille CE Crème dessert caramel CE	Soupe de fruits rouges	Beignet chocolat framboise Beignet framboise
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et confiture d'abricot Lait	Madeleines longues Jus d'orange	Petits beurres Fromage frais nature et sucre Compote de pomme	**Pain au chocolat du boulanger** Fruit	baguette et beurre Compote pomme fraise

Produit BIO — *Appellation d'Origine Protégée* — *Pêche responsable* — *Spécialité du chef* — *Viande d'origine Française*

Label Rouge — *Indication Géographique Protégée* — *Viande racée* — *Nouvelle recette* — *Production locale*

Issu des régions ultra-périphériques — *Appellation d'Origine Contrôlée* — *Bleu Blanc Cœur* — *Plat durable*

HVE *Haute valeur environnementale* — **CE2** *Certification environnementale niveau 2* — **CE** *Issu du Commerce Equitable* — *ECORESPONSABLE*