ELIOR

Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

ELEMENTAIRES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		PUR Jus de pommes *Yaourt aromatisé* *Sablé de Retz*		
Salade de pommes de terre à l'échalote Salade de blé parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade iceberg et croûtons Cœur de frisée et maïs Vinaigrette miel colombo	Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts Vinaigrette persil	Velouté gourmand (panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)	**Aide UE à destination des écoles** Carottes râpées BIO LOCALES Céleri rémoulade Vinaigrette échalote
Sticks (batônnets) végétariens et sauce fromage blanc curry	Sauté de veau FR aux pruneaux	*Haché de saumon sauce crème*	Hachis à la bolognaise	Filet de lieu noir sauce citron
LE JOUR DU Végé	Colin mariné au thym		*Brandade de poisson(colin)*	
Chou fleur béchamel *Riz créole*	Mélange 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz) *Brunoise de légumes*	Boulgour *Dés de carottes braisées*		Haricots beurre ciboulette *Semoule et jus*
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	**Aide UE à destination des** Gouda **Aide UE à destination des** Edam	90 Saint Nectaire 10 Bleu d'Auvergne	**Aide UE à destination des** Camembert **Aide UE à destination des** Bûchette mi-chèvre	**Aide UE à destination des** Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt aromatisé BIO LOCAL
Aide UE à destination des Fruit 1 **Aide UE à destination des** Fruit 2	Flan nappé au caramel Flan au chocolat	Fruit 1 Fruit 2	**Aide UE à destination des** Fruit 1 **Aide UE à destination des** Fruit 2	Tarte abricotine Clafoutis griottes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Quatre-quart du chef Lait Compote pomme fraise		

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*

ELIOR

Menu

Du 09 au 13 Novembre 2026

ELEMENTAIRES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et dés de mimolette Daïkon râpé Vinaigrette nature	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette Vinaigrette échalote		Endives vinaigrette Chou blanc sauce enrobante à l'ail Vinaigrette ambrée	Œuf dur mayonnaise (BIO) Terrine de légumes
Bœuf FR bourguignon *Cubes de saumon sauce oseille*	LE JOUR DU Végé Curry de pois chiches et riz BIO		Saucisse fumée de porc *Haché de cabillaud sauce citron*	Pavé de merlu sauce dugléré
Carottes *Blé BIO*			Pommes rissolées (BIO) *Potiron béchamel au cheddar*	Farfalles et julienne de légumes
Yaourt aromatisé (BIO à la vanille) **Aide UE à destination des** Yaourt nature et sucre (BIO)	Croûte noire Saint Paulin		Fromage fondu Président Fromage frais au sel de Guérande	**Aide UE à destination des** Cantal (AOC) **Aide UE à destination des** Comté (AOP)
Crêpe moelleuse sucrée BIO LOCALE (BIO)	**Aide UE à destination des** Fruit 1 (BIO) **Aide UE à destination des** Fruit 2 (BIO)		Purée de pommes BIO LOCALES et sablé de retz (BIO) Purée de pommes BIO LOCALES et cigarette russe (BIO)	**Aide UE à destination des** Fruit 1 (BIO) **Aide UE à destination des** Fruit 2 (BIO)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

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*

ELIOR

Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

ELEMENTAIRES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		PUR Jus de pomme Yaourt sucré Brioche		
Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis) Cœur de frisée et noix Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade anglaise au cheddar Céleri rémoulade Vinaigrette ciboulette	Potage essaü (aux lentilles)	Taboulé Salade de tortis au surimi	**Aide UE à destination des écoles** Carottes râpées BIO LOCALES Salade croquante Vinaigrette agrumes
Lasagnes ricotta épinards	Calamars à la romaine	Escalope de poulet LR au jus	Rôti de veau FR sauce hongroise	Filet de hoki sauce rougail
LE JOUR DU Végé		*Limande meunière*	*Colin au crumble de pain d'épices*	
	Riz BIO et haricots rouges	Potiron béchamel ail et fines herbes *Pommes vapeur*	Petits pois *Polenta crémeuse nature*	Haricots verts **HVE** *Boulgour*
Fromage frais aux fruits **Aide UE à destination des** Petit suisse BIO nature et sucre	Tomme croûte fleurie Carré	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	**Aide UE à destination des** 90 Saint Nectaire **Aide UE à destination des** 10 Bleu d'Auvergne	**Aide UE à destination des** Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt aromatisé BIO LOCAL
Aide UE à destination des Fruit 1 **Aide UE à destination des** Fruit 2	Crème au chocolat Crème à la vanille	Fruit 1 Fruit 2	**Aide UE à destination des** Fruit 1 **Aide UE à destination des** Fruit 2	Gâteau au caramel beurre salé
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Moelleux marrons du chef Lait Compote de pomme		

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*

ELIOR

Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

ELEMENTAIRES — **CLICHY SOUS BOIS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Fruit *Lait* *Baguette et beurre*		
Aide UE à destination des Céleri rémoulade Salade chouchou Vinaigrette ciboulette	Cœur de laitue et maïs Endives vinaigrette Vinaigrette miel colombo	Salade de riz niçoise (sans thon) Salade parmentière	Chips	Potage de légumes
Colin meunière et citron	Sauté de bœuf sauce charcutière *Pavé de poisson (colin)* *mariné thym citron*	LE JOUR DU Végé Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO	Hot dog volaille *Hot dog vegetarien*	Dés de saumon à la crème
Epinards et pommes de terre béchamel	Haricots coco à la tomate Carottes Vichy	Légumes couscous *Semoule et jus*	Rosties de légumes Salade verte et vinaigrette	Coquillettes **HVE3** aux petits légumes
Camembert Carré de l'est	**Aide UE à destination des** 90 Saint nectaire **Aide UE à destination des** 10 Gorgonzola	Edam Gouda	Milk shake à la fraise	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Beignet chocolat Flan pâtissier	Purée de pommes BIO LOCALES et sablé de retz Purée de pommes BIO LOCALES et cigarette russe	Fruit 1 Fruit 2	Galettes Saint Michel	**Aide UE à destination des** Fruit 1 **Aide UE à destination des** Fruit 2
GOUTER	*GOUTER*	*GOUTER* Cake aux pépites de chocolat du chef Fromage frais aux fruits PUR Jus d'orange	*GOUTER*	*GOUTER*

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*

ELIOR

Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

ELEMENTAIRES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		PUR Jus de pommes *Yaourt aromatisé* *Sablé de Retz*		
Crêpe au fromage	Laitue iceberg et croûtons Salade de mâche et maïs Vinaigrette ciboulette	Carottes râpées BIO LOCALES Céleri râpé sauce enrobante à l'échalote BIO (fromage blanc, mayonnaise) Vinaigrette au confit d'agrumes	Potage Dubarry BIO et emmental râpé (au chou fleur)	Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) Endives aux noix Vinaigrette échalote
Sauté de porc **CE2** sauce pain d'épices *Filet de hoki sauce carotte citron anis*	LE JOUR DU Végé Haricots rouges BIO sauce chili et riz IGP (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)	Cubes de colin sauce crème	Rôti de bœuf FR et jus *Pavé de merlu au bouillon méditerranéen (oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin)*	Haché de cabillaud sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, ail, julienne, oignon)
Haricots verts **HVE** à l'ail *Coquillettes*		Blé BIO safrané *Chou romanesco*	Purée de pommes de terre et navets	Potiron et pommes de terre béchamel (60% potiron - 40% pdt)
Aide UE à destination des écoles Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt aromatisé BIO LOCAL	Fraidou Fromage frais au sel de Guérande	Brie Carré	**Aide UE à destination des écoles** 90 Cantal AOC **Aide UE à destination des écoles** 10 Fourme d'Ambert AOC	Fromage frais aux fruits BIO **Aide UE à destination des écoles** Petit suisse BIO nature et sucre
Aide UE à destination des écoles Fruit 1 BIO **Aide UE à destination des écoles** Fruit 2 BIO	Compote de pommes BIO et sablé de Retz Coupelle purée pomme banane BIO et sablé de Retz	Crème au chocolat Crème à la vanille	**Aide UE à destination des écoles** Fruit 1 BIO **Aide UE à destination des écoles** Fruit 2 BIO	Cake au chocolat
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
		Pain au chocolat Fromage frais 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

ELIOR

Menu

Du 07 au 11 décembre 2026

ELEMENTAIRES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		PUR Jus d'orange Biscottes et confiture Yaourt nature et sucre		
Cœur de frisée et maïs (DECO) Daïkon râpé (radis blanc) Vinaigrette au piment d'espelette	Salade de riz à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote) Salade de coquillettes BIO au pesto	Salade verte et thon Salade coleslaw rouge (carottes et chou rouge râpé mayonnaise) Vinaigrette nature	Endives aux pommes Aide UE à destination des écoles Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Potage parmentier BIO
LE JOUR DU Végé Omelette BIO	Sauté de bœuf FR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon) *Filet de hoki sauce aneth*	Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) *Pané mozzarella*	Carré de porc fumé au jus *Colin mariné thym citron*	Acras de morue sauce soleil
Polenta crémeuse à la patate douce *Julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)*	Chou fleur béchamel et fromage râpé 4C *Pommes vapeur*	Semoule à la méditerranéenne *Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiche poivron)*	Petits pois BIO Tortis	Haricots vert à l'ail *Riz BIO*
Aide UE à destination des écoles Edam BIO Aide UE à destination des écoles Gouda BIO	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé BIO à la banane Yaourt nature BIO et sucre	Aide UE à destination des écoles 90 Saint Nectaire Aide UE à destination des écoles 10 Bleu d'Auvergne	Camembert Coulommiers
Gélifié au chocolat Flan nappé caramel	Aide UE à destination des écoles Fruit 1 Aide UE à destination des écoles Fruit 2	Fruit 1 BIO Fruit 2 BIO	Tarte rhubarbe Flan pâtissier	Aide UE à destination des écoles Fruit 1 Aide UE à destination des écoles Fruit 2
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
		Gaufre pâtissière Lait Compote pomme banane		

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

ELIOR

Menu

Du 14 au 18 décembre 2026

ELEMENTAIRES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Baguette et beurre	*Compote de pommes*	*PUR Jus de pomme* *Yaourt sucré* *Brioche*	*Fruit*	*Baguette et confiture*
Potage pdt et poireaux et emmental râpé	Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup) Endives **et pommes** Vinaigrette agrumes	Potage essaü (aux lentilles)	Salade de mâche, betteraves, saumon fumé et dés de brebis, Vinaigrette à la groseille	**Aide UE à destination des écoles** Carottes râpées BIO LOCALES Salade chouchou (chou blanc et rouge sauce fromage blanc) Vinaigrette antilles (ananas, pamplemousse)
Colin meunière	LE JOUR DU Végé Dahl de lentilles corail BIO et riz BIO (lentilles corail, carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)	Rôti de veau FR sauce estragon *Filet de hoki sauce estragon*	Pépites de volaille sauce Noël aux canneberges Merlu sauce canneberge	Penne sauce fromagère au poisson (colin et saumon) PLAT DURABLE
Epinards et pommes de terre béchamel		Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce) Boulgour	Pommes paillassons *Haricots verts, jeunes carottes et fèves ail et persil 50%*	
Aide UE à destination des écoles 90 Saint Nectaire **Aide UE à destination des écoles** 10 Bleu d'Auvergne	Fromage frais aux fruits BIO **Aide UE à destination des écoles** Petit suisse BIO nature et sucre	Brie Bûchette mi-chèvre	Gâteau au chocolat , sucre glace et vermicelle	Yaourt aromatisé BIO LOCAL **Aide UE à destination des écoles** Yaourt nature BIO LOCAL et sucre
Aide UE à destination des écoles Fruit 1 BIO **Aide UE à destination des écoles** Fruit 2 BIO	Purée de pommes BIO LOCALES et sablé de retz Purée de pommes BIO LOCALES et cigarette russe	Fruit 1 BIO Fruit 2 BIO	Clémentine et friandise au chocolat	**Aide UE à destination des écoles** Fruit 1 **Aide UE à destination des écoles** Fruit 2
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Cake à la vanille du chef Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Croissant Fromage frais nature et sucre Compote de pommes	Baguette Fraidou PUR Jus de pommes	Madeleines longues Lait Compote pomme ananas

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*

ELIOR Vacances

Menu

Du 21 au 25 décembre 2026

ELEMENTAIRES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fruit *Brioche* *Lait*	*Lait* *Baguette et pâte à tartiner* *Fruit*	*PUR Jus de pomme* *Biscottes et confiture* *Yaourt aromatisé*	*Fruit* *Corn flakes* *Lait*	
Potage potimarron et emmental râpé	Scarole et maïs Betteraves vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise) Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	*Rillette au thon*	
Sauté de bœuf FR sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs) *Quenelles de brochet sauce mornay (béchamel au fromage)*	LE JOUR DU Végé Lasagne ricotta	Filet de lieu noir sauce citron	Emincé de poulet BIO sauce miel *Steak haché de saumon sauce crème*	
Brocolis BIO *Semoule BIO*		Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)	Purée Crécy (à la carotte)	
Aide UE à destination des écoles 90 Cantal **Aide UE à destination des écoles** 10 Fourme d'Ambert	Camembert Carré	Petit moulé nature Pavé demi-sel	**Aide UE à destination des écoles** Yaourt nature BIO et sucre	
Aide UE à destination des écoles Fruit 1 **Aide UE à destination des écoles** Fruit 2	Crème au chocolat Crème à la vanille	Fruit 1 Fruit 2	Cake aux marrons et sauce chocolat	
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre PUR Jus de pommes	Palets bretons Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette et miel Lait Compote de pomme	Pain au lait fromage frais aux fruits 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

ELIOR Vacances

Menu

Du 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027

ELEMENTAIRES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Compote d'ananas *Brioche* *Yaourt aromatisé*	*PUR Jus d'orange* *Baguette et fromage fondu* *Yaourt nature et sucre*	*PUR Jus de pommes* *Biscottes et pâte à tartiner* *Yaourt aromatisé*	*Fruit* *Coco pop's* *Lait*	
Potage paysan et emmental râpé (poireau pomme de terre courgette, carotte)	Salade de mâche et croûtons Laitue iceberg (80%) et segments de pamplemousse (20%) Vinaigrette nature	*Œuf dur mayonnaise*	Joyeux Réveillon Crêpe au fromage	
Filet de hoki sauce citron	Sauté de veau FR sauce charcutière (cornichons, tomate, moutarde) *Steak de colin sauce lombarde* *(tomate cubes, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)*	LE JOUR DU Végé *Cappelleti sauce tomate*	Chapon sauce noel Merlu sauce noel	
Mélange de 4 céréales BIO *Mélange panais carotte navets*	Potiron béchamel *Riz créole*		Pommes noisette Purée de butrenut	
Aide UE à destination des écoles 90 Saint Nectaire **Aide UE à destination des écoles** 10 Bleu d'Auvergne	Coulommiers Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt aromatisé BIO LOCAL	Comté	
Aide UE à destination des écoles Fruit 1 BIO **Aide UE à destination des écoles** Fruit 2 BIO	Purée de pommes BIO LOCALES et sablé de retz Purée de pommes BIO LOCALES et cigarette russe	Fruit 1 BIO Fruit 2 BIO	Eclair au chocolat	
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre PUR Jus de pommes	Cake aux marrons du chef Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Purée pomme abricot	Pain au lait Fromage frais nature et sucre Fruit	

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*