ELIOR

Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

MATERNELLES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fruit	*Baguette et confiture*	*PUR Jus de pommes* *Yaourt aromatisé* *Sablé de Retz*	*Fruit*	*Brioche*
	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette miel colombo		Velouté gourmand (panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)	**Aide UE à destination des écoles** Carottes râpées BIO LOCALES et dés d'emmental 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		90 Saint Nectaire		
Aide UE à destination des écoles Fruit	Flan nappé au caramel	Fruit	**Aide UE à destination des écoles** Fruit	Tarte Abricotine
GOUTER Baguette Croq lait PUR Jus de pommes	**GOUTER** Cookie Yaourt aromatisé Fruit	**GOUTER** Quatre-quart du chef Lait Compote pomme fraise	**GOUTER** Palets bretons Fromage frais nature et sucre PUR Jus d'orange	**GOUTER** Baguette et pâte à tartiner Lait 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*

ELIOR

Menu

Du 09 au 13 Novembre 2026

MATERNELLES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fruit	*Brioche*		*Fruit*	*Baguette et confiture*
Mâche et dés de mimolette Vinaigrette nature			Endives vinaigrette et dés d'emmental Vinaigrette ambrée	
Bœuf FR bourguignon	LE JOUR DU Végé		Saucisse fumée de porc	Pavé de merlu sauce dugléré
Cubes de saumon sauce oseille	Curry de pois chiches et riz BIO		*Haché de cabillaud sauce citron*	
Carottes *Blé BIO*			Pommes rissolées *Potiron béchamel au cheddar*	Farfalles et julienne de légumes
	Croûte noire			**Aide UE à destination des écoles** Cantal
Yaourt aromatisé (BIO à la vanille)	**Aide UE à destination des écoles** Fruit		Purée de pommes BIO LOCALES et sablé de retz	**Aide UE à destination des écoles** Fruit
GOUTER Baguette Petit moulé nature PUR Jus de pommes	**GOUTER** Pain au chocolat Fromage frais aux fruits Fruit	**GOUTER**	**GOUTER** Baguette et confiture de fraise Yaourt sucré Fruit	**GOUTER** Cake citron du chef Lait Compote pomme abricot

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 16 au 20 Novembre 2026

MATERNELLES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Compote de pommes	*Baguette et beurre*	*PUR Jus de pomme* *Yaourt sucré* *Brioche*	*Compote de pommes banane*	*Baguette et confiture*
Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis) Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade anglaise au cheddar Vinaigrette ciboulette	Potage essaü (aux lentilles)		**Aide UE à destination des écoles** Carottes râpées BIO LOCALES et dés d'emmental 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*
			Aide UE à destination des écoles Saint Nectaire	
Fromage frais aux fruits	Crème au chocolat	Fruit	**Aide UE à destination des écoles** Fruit	Gâteau au caramel beurre salé
GOUTER Baguette Pavé demi-sel PUR Jus de raisins	**GOUTER** Pain au lait Yaourt aromatisé Fruit	**GOUTER** Moelleux marrons du chef Lait Compote de pomme	**GOUTER** Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	**GOUTER** Gâteau marbré 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*

ELIOR

Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

MATERNELLES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fruit	*Baguette et confiture*	*Fruit* *Lait* *Baguette et beurre*	*Fruit*	*Brioche*
Aide UE à destination des écoles Céleri rémoulade Vinaigrette ciboulette			Chips	
Colin meunière et citron	Sauté de bœuf sauce charcutière	LE JOUR DU Végé Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO	Hot dog volaille	Dés de saumon à la crème
	Pavé de poisson (colin) *mariné thym citron*		*Hot dog vegetarien*	
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
	Aide UE à destination des écoles Saint nectaire	Edam		Fromage frais nature et sucre
Beignet chocolat	Purée de pommes BIO LOCALES et sablé de retz	Fruit	Milk shake à la fraise	**Aide UE à destination des écoles** Fruit
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et beurre Yaourt sucré Compote de pommes fraises	Barre de chocolat aux céréales Lait Fruit	Cake aux pépites de chocolat du chef Fromage frais aux fruits PUR Jus d'orange	Baguette Fromage fondu Fruit de saison	Croissant Lait 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*

ELIOR

Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

MATERNELLES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fruit	*Baguette et confiture*	*PUR Jus de pommes* *Yaourt aromatisé* *Sablé de Retz*	*Fruit*	*Brioche*
Crêpe au fromage		Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette au confit d'agrumes	Potage Dubarry BIO et emmental râpé (au chou fleur)	
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)*	Steak 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)
	Fraidou			Fromage frais aux fruits BIO
Aide UE à destination des écoles Yaourt nature BIO LOCAL et sucre	Compote de pommes BIO et sablé de Retz	Crème au chocolat	**Aide UE à destination des écoles** Fruit BIO	Cake au chocolat
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette Pavé demi-sel PUR Jus de pommes	Quatre-quart du chef Lait Fruit	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit	Petit moelleux au citron Yaourt aromatisé Purée pomme abricot	Baguette et miel 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

Menu

Du 07 au 11 décembre 2026

MATERNELLES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brioche	*Fruit*	*PUR Jus d'orange* *Biscottes et confiture* *Yaourt nature et sucre*	*Baguette et confiture*	*Fruit*
Cœur de frisée et maïs (DECO) Vinaigrette au piment d'espelette	Salade de riz à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade verte et thon Vinaigrette nature		Potage parmentier BIO
LE JOUR DU Végé Omelette BIO	Sauté de bœuf FR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)	Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)	Carré de porc fumé au jus	Acras de morue sauce soleil
	Filet de hoki sauce aneth	*Pané mozzarella*	*Colin mariné thym citron*	
Polenta crémeuse à la patate douce *Julienne de légumes* *(carotte, céleri, poireaux)*	Chou fleur béchamel et fromage râpé *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*
		Yaourt aromatisé BIO à la banane	**Aide UE à destination des écoles** Saint Nectaire	
Flan au chocolat	**Aide UE à destination des écoles** Fruit	Yaourt aromatisé BIO à la banane	Tarte rhubarbe	**Aide UE à destination des écoles** Fruit
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Cake aux poire du chef Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Petit moulé nature PUR Jus d'orange	Gaufre pâtissière Lait Compote pomme banane	Pain au lait Lait Fruit	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits 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

Menu

Du 14 au 18 décembre 2026

MATERNELLES — **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 pommes de terre, poireaux et emmental râpé	Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup)	Potage essaü (aux lentilles)		**Aide UE à destination des écoles** Carottes râpées BIO LOCALES 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%*	
			Gâteau au chocolat , sucre glace et vermicelle	
Aide UE à destination des écoles Fruit BIO	Fromage frais aux fruits BIO	Fruit BIO	Clémentine et friandise au chocolat	Yaourt aromatisé BIO LOCAL
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 — *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 21 au 25 décembre 2026

MATERNELLES

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 Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)		
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 Yaourt nature BIO et sucre	
Aide UE à destination des écoles Fruit	Crème au chocolat	Fruit	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

MATERNELLES — **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*	
			Joyeux Réveillon	
			Crêpe au fromage	
Filet de hoki sauce citron	Sauté de veau FR sauce charcutière (cornichons, tomate, moutarde)	LE JOUR DU Végé *Cappelleti sauce tomate*	Chapon sauce noel Merlu sauce noel	
	Steak de colin sauce lombarde *(tomate cubes, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)*			
Mélange de 4 céréales BIO *Mélange panais carotte navets*	Potiron béchamel *Riz créole*		Pommes noisette Purée de butrenut	
Aide UE à destination des écoles Saint Nectaire	Coulommiers	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre		
Aide UE à destination des écoles Fruit BIO	Purée de pommes BIO LOCALES et sablé de retz	Fruit 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 — *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*