MENUS NOVEMBRE ET DECEMBRE 2026

BRON — ELIOR

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre	Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
LE JOUR DU végé	Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Velouté gourmand (panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)	Carottes râpées Bio vinaigrette	Cremeux de betteraves	LE JOUR DU végé	Chou blanc BIO vinaigrette	Terrine de légumes
Salade de pommes de terre à l'échalote Bio	Œufs brouillés	Hachis à la bolognaise DURABLE (bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)	Hoki pané et citron	Bœuf LR bourguignon	Macédoine mayonnaise	Chipolatas	Steak haché de cabillaud sauce citron
Sticks végétariens	Lentilles au jus et dés de carottes braisées	Hachi à l'egrené de pois	Haricots beurre ciboulette et semoule	Omelette Bio	Curry de pois chiches et riz Bio (oignons, pois chiches, paprika,ail, jus de citron, curry, tomates)	Gratin campagnard	Farfalles
Chou-fleurs béchamel Bio	Gouda Bio	Yaourt nature Bio et sucré	Brie	Carottes vichy	Croute noire	Pommes de terre vapeur	Comté
Fromage frais aux fruits	Flan nappé au caramel	Fruit Bio	Cake au miel	Yaourt nature Bio à la vanille	Fruit Eco-responsable	Fromage blanc et sucre	Fruit Bio
Fruit Eco-responsable				Paris Brest		Compote pomme vanille HVE et boudoir	

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
LE JOUR DU végé	Salade anglaise au cheddar (laitue, cheddar, croûtons)	Carottes râpées vinaigrette	LE JOUR DU végé	Potage de légumes Bio	Cœur de laitue et maïs	CINEMA	LE JOUR DU végé
Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)	Filet de merlu sauce rougail (oignons, tomates, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)	Rôti de veau LR sauce hongroise (oignons, ail, champignons, piment doux, tomates)	Friand fromage	Colin meunière et citron	Sauté de bœuf LR sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)	Salade verte	Céleri rémoulade Bio
Lasagnes ricotta épinards	Riz IGP et Chou romanesco	Quenelle nature	Emincé de pois sauce tajine (abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre, piment fort, anis vert)	Pommes de terre Bio et poireaux Bio béchamel	Bouchées butternut lentille corail	Cheeseburger	Penne et base fromagère (haricots blanc, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier)
PLAT COMPLET	Tomme croûte fleurie	Petits pois	Haricots vert HVE et boulgour	Camembert	Haricots coco à la tomate	Fishburger	Fromage frais Bio nature et sucre
Fromage blanc et coulis de fruits	Mousse au chocolat	Yaourt nature Bio et sucre	Saint Nectaire	Fruit Eco-responsable	Petit moulé nature	Pommes campagnardes	Eclair au chocolat
Fruit Eco-responsable		Gâteau au caramel beurre salé	Fruit		Coupelle compote pomme abricot BIO et Sablé Retz	Milkshake grenadine vanille	
						Galette Saint Michel	

Région ultrapériphérique
Viande origine france
Agriculture biologique
Eco responsable
Local
MSC
Spécialité du Chef
Légumerie
AOP
AOC
Label Rouge
IGP
Haute valeur Environementale

MENUS NOVEMBRE ET DECEMBRE 2026

Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Salade de coquillettes à la catalane (oignon, poivrons tricolores, olives, tomates)	LE JOUR DU végé Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)
Sauté de porc sauce pain d'épices	Haricots rouges Bio sauce chili et riz IGP (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)	Rôti de bœuf LR et jus	Steak haché de cabillaud sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, ail, julienne, oignon)
Emincé de pois sauce pain d'épices	Fraidou	Pané de blé	Potiron et pommes de terre béchamel
Haricots verts à l'ail	Compote de pomme Bio et Palmier	Purée de pommes de terre	Cantal AOC
Yaourt nature Bio et sucre		Fromage blanc et crème de marrons	Cake au chocolat
Fruit Bio		Fruit Bio	

Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
LE JOUR DU végé Cœur de frisée et mais vinaigrette	Salade de riz à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)	LE JOUR DU végé Endives aux pommes vinaigrette	Taboulé BIO
Omelette fraiche Bio	Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)	Farfalles et base petits pois à la crème	Accras de morue
Polenta crémeuse à la patate douce	Pavé de colin herbes de provence	Fromage fondu Président	Haricots beurre à l'ail
Edam Bio	Carotte Vichy	Gâteau rond à la rhubarbe	Yaourt aromatisé
Gélifié au chocolat	Fromage frais nature et sucre		Fruit Bio
	Fruit Eco-responsable		

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Laitue iceberg et croûtons	LE JOUR DU végé Crêpe fromage	Apéritif	Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, huile, tomate)	Dahl de lentilles corail BIO et riz pilaf IGP (lentilles corail, carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)	Salade de mâche,betterave, saumon fumé et dés de brebis	Penne sauce fromagère au poisson (colin, saumon, fromage frais, haricots blancs) PLAT DURABLE
Croque veggie à la tomate	PLAT COMPLET	Filet de Merlu sauce Noël aux canneberges (cannelle, potiron, zestes orange et mandarine)	Yaourt nature Bio et sucre
Epinards et pommes de terre béchamel	Fromage frais aux fruits	Pommes Duchesse	Compote pomme banane et sablé Retz
Saint Nectaire	Abricot au sirop	Croustillant chocolat Clémentine BIO et papillotte au chocolat	
Fruit Bio			

Menu P'tit Loup
Menu P'tit Chou
Région ultrapériphérique
Viande origine france
Agriculture biologique
Eco responsable
Local
MSC
Spécialité du Chef
Légumerie
AOP
AOC
Label Rouge
IGP
Haute valeur Environementale