ELIOR

C'est la Rentrée

Menu

Du 31 août au 04 septembre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu inclus dans le cycle juillet août	RENTREE SOLAIRE		**BONNE RENTREE!!!**	LE JOUR DU Végé
	Laitue iceberg et croûtons Vinaigrette nature	Salade de tortis au surimi et dés de mimolette (tomate, maïs, ciboulette, surimi, mayonnaise et pâtes spirales BIO) Taboulé et dés de mimolette (semoule BIO, tomate, citron, herbes)	**Apéritif: Grenadine à l'eau** ***	Carotte râpées BIO LOCALES **Aide UE à destination des écoles** Sauce méridionale **servie à part** (mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, épice paëlla)
	Colin meunière et citron	Rôti de veau LR froid sauce cocktail	**Croq Monsieur de volaille**	Omelette BIO
	Croustillant au fromage	*Sticks (bâtonnets) végétariens et sauce cocktail*	***Croque Monsieur au fromage***	
	Pomme de terre rissolées et ketchup	Petits pois BIO	**Salade tomate vinaigrette**	Epinards BIO et pommes de terre béchamel
	Yaourt LBV Bicouche	***	**Camembert BIO** **Aide UE à destination des écoles**	***
	***	Fruit BIO	**Soupe de fruits rouges et basilic**	Gâteau cerise griottes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et confiture d'abricot Fruit	Madeleines longues Yaourt nature et sucre	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait	Baguette et beurre 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 07 au 11 septembre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
***	Tomate Vinaigrette nature	Salade buffalo (laitue, maïs, haricots rouges) et dés d'emmental Vinaigrette nature	Melon jaune BIO **Aide UE à destination des écoles**	***
Chicken wings LR et ketchup	*Curry de pois chiches et riz IGP* *(oignons, pois chiches, ail, cumin, curry, tomate)*	Sauté de bœuf LR sauce marengo	Boulettes d'agneau sauce orientale (oignons, raisins, pruneaux, épices, tomate)	Pavé de merlu sauce crème
Bouchées de blé et ketchup		*Omelette BIO*	*Bouchées azuki*	*Pané de mozzarella*
Carottes BIO locales et blé BIO	(Riz IGP)	Haricots beurre	Semoule BIO *et Légumes Tajine*	Purée de brocolis et pommes de terre
Brie	Yaourt LBV bicouche	***	***	Saint Nectaire AOC **Aide UE à destination des écoles**
Fruit ECORESPONSABLE	***	Beignet à la pomme	Liégeois à la vanille CE	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Pompon cacao Yaourt aromatisé	Baguette et miel Fruit	Moelleux caramel beurre salé Fruit	Baguette et beurre Jus d'orange	**Pain au chocolat du boulanger** Lait

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 Septembre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Iceberg et croûtons Vinaigrette	***	***	Carottes râpées BIO locales **Aide UE à destination des écoles** et dés d'emmental **servis à part** Vinaigrette nature **servis à part**	Pastèque BIO **Aide UE à destination des écoles**
Cordon bleu végétal	Filet de hoki sauce lombarde *(tomate, ciboulette, ail, crème, oignons, épices)*	Sauté de bœuf BIO sauce hongroise *(tomate, champoignons, ail, oignons, piment doux fumé)*	Gnocchettis BIO locales à la bolognaise DURABLE	Calamars à la romaine
	Omelette BIO et sauce tartare	*Emincé de pois sauce hongroise*	*Gnocchettis BIO locales* *sauce lentilles tomate*	*Croq veggie à la tomate*
Epinards et pommes de terre à la béchamel chèvre	Semoule BIO	Purée de courgettes	(Gnocchettis)	Ratatouille et Riz IGP
Yaourt LBV Bicouche	Coulommiers	Cantal	***	***
***	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Fruit ECORESPONSABLE	Compote de pomme BIO	Cake pépites de chocolat et crème anglaise
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Moelleux au citron Fruit	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre	Gaufre au sucre (pâtissière) Lait	Baguette et pâte à tartiner noisette Fruit	Baguette et beurre Jus 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 21 au 25 Septembre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
***	Concombres Vinaigrette nature	Tomate BIO et emmental Vinaigrette nature	***	Iceberg, radis et maïs et dés de mimolette Vinaigrette nature
Escalope de poulet LR sauce curry	Limande meunière	Œufs brouillés BIO	Rôti de bœuf LR et jus	Moules sauce crème
Palet coco curry et sauce tartare	*Pané de blé fromage épinards*		*Cordon bleu végétarien*	*Boulettes lentilles corail oignons et sauce basilic*
Lentilles et Carottes BIO	Chou fleur BIO et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage)	Haricots verts provençale	Spirales BIO	Pommes rissolées
Carré	Yaourt LBV bichouche	***	Saint Nectaire **Aide UE à destination des écoles**	***
Fruit ECORESPONSABLE	***	Semoule au lait vanillé	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Crêpe moelleuse sucrée locale BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant du boulanger Lait	Baguette et beurre Jus multifruits	Petit pain au lait (emballé) Fruit	Fourrandise fraise Fromage frais nature et sucre	Baguette et confiture de fraise 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 28 Septembre au 02 Octobre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Concombre Vinaigrette nature	***	***	***	***
Sauté de dinde LR sauce dijonnaise	Steak de colin sauce blanquette	Sauté de bœuf bourguignon LR	Rôti de porc LR au jus	Tarte au fromage
Riz IGP à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika, ail)	*Bouchées azuki sauce aioli*	*Emincé de pois sauce tomate basilic*	*Omelette BIO*	
Riz IGP , carottes et navets	Epinards et pommes de terre à la crème	Curvi rigate BIO locales	Haricots blancs à la tomate	Salade iceberg vinaigrette
Yaourt LBV bicouche	Petit moulé	Brie	Cantal **Aide UE à destination des écoles**	Fromage frais nature et sucre
***	Fruit	Fruit ECORESPONSABLE	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Cake pâte de cacao noisette
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et miel Fruit	Fourrandise fraise Fromage frais aux fruits	Pompon cacao Lait	Barre bretonne Yaourt nature et sucre	Baguette et beurre 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 05 au 09 Octobre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		MENU PLAISIR D'AVANT VACANCES	
Salade de pommes de terre à l'échalote	Concombres Vinaigrette	Carottes râpées BIO LOCALES et dés de mimolette Vinaigrette		Coleslaw de chou rouge
Poisson façon Fish and chips	Riz IGP et base le lobio (oignons, haricots rouges, coriandre, tomates, paprika, noix)	Rôti de bœuf LR et jus	**Cheeseburger**	Pavé de merlu sauce citron
Pané de blé fromage épinards		*Omelette BIO*	***Croq au fromage***	*Palet coco curry sauce fraîcheur*
Purée au potiron et fromage râpé		Printanière de légumes	**Frites et ketchup**	Haricots verts BIO
***	Yaourt LBV bicouche	***	**Fromage frais aux fruits**	***
Fruit ECORESPONSABLE	***	Flan nappé au caramel	**Banane BIO** **Aide UE à destination des écoles** **sauce chocolat servie à part**	Moelleux au chocolat frais et crème anglaise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Palets bretons Compote de pomme fraise	Baguette et beurre Fruit	Quatre quart vanille Fruit	**Pain au chocolat du boulanger** Yaourt nature et sucre	Baguette et beurre 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 19 au 23 Octobre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Concombre vinaigrette Vinaigrette nature	Potage aux courgettes BIO et emmental râpé	***	***	Carottes râpées BIO LOCALES et dés d'emmental Vinaigrette
Risoni à l'africaine DURABLE (épices, tomates, oignons, haricots rouges, épinards, haché de bœuf et foie de volaille)	Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde, poireau, navet, carotte, oignon, crème)	Colin sauce armoricaine (oignons, estragon, tomates, crème)	*Gâteau d'œufs BIO à la carottes*	Aiguillettes de colin pané
Risoni à l'africaine végétarienne	*Sticks (bâtonnets) végétariens et sauce kipik*	*Œufs brouillés BIO*		*Croc veggie tomate*
(risoni)	Semoule BIO LOCALE	Purée de brocolis	Carottes et riz BIO	Petits pois BIO braisés
***	***	Tomme blanche	Yaourt LBV bicouche	***
Crème dessert à la vanille CE	Fruit ECORESPONSABLE	Fruit BIO	Fruit	Gâteau amandes poire marron
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et miel Compote pomme abricot	Pompon cacao Lait	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre	Baguette et beurre Compote de pomme banane	Baguette et confiture de fraise 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 26 au 30 Octobre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				HALLOWEEN
Chou chinois Vinaigrette nature	***	***	Endives aux pommes et dés d'emmental Vinaigrette nature	LE JOUR DU Velouté carotte lentilles corail et croûtons
Saucisse de francfort	Limande meunière	Escalope de dinde LR sauce normande	Escalope de veau hachée sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)	Tarte butternut fromage
Stick Végétarierns	*Pané de blé*	*Emincé de pois sauce haricots rouges (oignon, ail, petits pois, poivrons brunoise, tomates, épices paëlla)*	*Omelette BIO*	
Purée à la carotte BIO	Epinards BIO et pommes de terre béchamel	Blé BIO aux petits légumes	Haricots verts BIO	Salade iceberg et vinaigrette
***	Coulommiers	Cantal AOC	***	
Yaourt LBV bicouche	Fruit ECORESPONSABLE	Fruit BIO	Cake aux pralines roses	Milkshake à la mangue
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et beurre Lait	Petit pain au lait (emballé) Fromage frais aux fruits	Moelleux caramel beurre salé Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait	Baguette et beurre 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 02 au 06 Novembre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
***	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette	***	Velouté gourmand et fromage râpé (panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)	Carottes râpées BIO locales **Aide UE à destination des écoles** et dés d'emmental **servis à part** Vinaigrette nature **servis à part**
Pané mozarella	Steak de colin sauce curry	Sauté de veau LR sauce basilic	Coquillettes BIO LOCALES à la bolognaise DURABLE	Hoki pané et citron
	Galette italienne et ketchup	*Palet coco curry et sauce basilic*	*Coquillettes BIO LOCALES à l'égrené de pois*	*Croq veggie au fromage*
Chou fleur béchamel BIO et pommes de terre	Riz créole IGP	Purée de pommes de terre BIO	(Coquillettes BIO LOCALES)	Haricots beurre ciboulette
Fromage frais aux fruits	***	Petit moulé ail et fines herbes	***	***
Fruit ECORESPONSABLE	Yaourt nature et sucre LBV	Fruit	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Cake au citron
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Palet bretons Compote pomme fraise	Baguette et beurre Fruit	Gaufre pâtissière Yaourt aromatisé	**Pain au chocolat du boulanger** Fromage frais nature et sucre	Baguette et pâte à tartiner 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 09 au 13 Novembre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé	FERIE		
Mâche Vinaigrette nature	Crêpe fromage		Endives et dés de mimolette Vinaigrette	***
Sauté de bœuf LR bourguignon	Pommes de terre, lentilles BIO LOCALES à la provençale (pommes de terre, crème, ciboulette, lentilles et herbes de provence)		Chipolatas	Colin au crumble de pain d'épices
Omelette BIO			*Sticks végétariens*	*Bouchées au pistou*
Riz créole IGP et Carottes Vichy BIO LOCALES			Pommes rissolées OU Frites et ketchup	Farfalles BIO et julienne de légumes
***			***	Brie
Beignet chocolat	Fruit ECORESPONSABLE		Coupelle de Compote pomme vanille **HVE**	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Fruit	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits		Moelleux au citron Yaourt nature et sucre	Baguette et confiture de fraise Lait

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

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
***	Salade anglaise au cheddar (iceberg, croutons, cheddar et vinaigrette terroir)	Potage essaü (aux lentilles) et emmental râpé	***	Carottes râpées BIO locales **Aide UE à destination des écoles** et dés d'emmental **servis à part** Vinaigrette nature **servis à part**
Lasagnes à la bolognaise	Filet de hoki sauce rougail	Escalope de poulet LR au jus	Rôti de veau LR sauce hongroise	Emincé de pois sauce tajine
Lasagnes ricotta épinards	*Riz IGP, haricots rouges et petits pois*	*Bouchées végétariennes*	*Omelette BIO*	
(Lasagnes)	Riz IGP et haricots rouges	Potiron BIO béchamel ail et fines herbes	Purée de brocolis	Haricots verts BIO
Fromage frais aux fruits BIO	***	***	Saint Nectaire AOC **Aide UE à destination des écoles**	***
Fruit de saison ECORESPONSABLE	Yaourt nature LBV et sucre	Fruit	Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Gâteau au caramel beurre salé
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et beurre Jus multifruits	**Croissant du boulanger** Fruit	Baguette et miel Yaourt aromatisé	Fourrandise chocolat Fromage frais nature et sucre	Gâteau marbré 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*

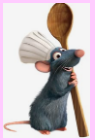
Viande d'origine Française — *Production locale*

ELIOR

Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

NANDY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé	**Repas CINEMA:** *Devinez quels plats se cachent derrière les dessins animés!	
***	Cœur de laitue et oignons frits Vinaigrette		 ***Ratatouille**	Céleri rémoulade et dés de mimolette
Colin meunière et citron	Sauté de bœuf LR sauce charcutière	Omelette BIO	***Tortue Ninja**	*Boulettes d'agneau sauce curry*
Cordon végétal	*Bouchées butternut lentilles corail et sauce tartare*			*Boulettes azuki et sauce fromage blanc curry*
Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Gnochettis BIO LOCALES et emmental râpé	Petits pois et blé BIO	***L'Age de Glace**	Semoule BIO aux petits légumes
Camembert		Edam BIO		***
Fruit BIO **Aide UE à destination des écoles**	Coupelle compote pomme abricot BIO	Fruit ECORESPONSABLE	***Charlie et la Chocolaterie**	Flan coco
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et beurre Yaourt aromatisé	Petits beurre Fruit	Madeleines Fromage frais aux fruits	Baguette et miel Fruit	Baguette et confiture de fraise Lait

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*