EDITO

Conformes à la commission du 17/09/2026



Alors que les vacances de la Toussaint ont permis à vos enfants de recharger les batteries, les menus de cette fin d'année sont disponibles dans cette plaquette !

Aux côtés de notre partenaire de restauration scolaire, nous veillons à proposer une alimentation saine et équilibrée, avec des produits biologiques, de la viande Label Rouge et des produits locaux de saison.

Bien manger est en effet une condition indispensable à la santé de nos plus jeunes, à leur développement et à l'acquisition des savoirs dans de bonnes conditions. Purée de carottes, navets, fruits de saison… Il y en aura pour tous les goûts !

Comme chaque mois, un menu thématique viendra satisfaire les papilles de vos enfants. En novembre, un menu « Clap de faim » proposera une pizza fraîche au fromage, accompagnée d'un milkshake maison à la pomme et à la banane, ainsi que d'un sablé de Retz en dessert.

Un menu de Noël viendra enfin précéder le début des vacances, avec un repas de chef le 17 décembre, composé de bouchées de chapon, d'un filet de saumon accompagné de pommes noisette, ainsi que d'un dessert chocolaté.

D'ici là, je vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année, en espérant qu'elles soient placées sous le signe de la joie et des moments partagés en famille.

Odile LE THIES
Adjointe en charge des Affaires scolaires

Vous serez informé de la qualité des produits, des allergènes, et de la qualité nutritionnelle des plats grâce au Nutri-Score.

Disponible sur l'App Store, Google Play ou sur apptable.elior.com

- Agriculture biologique
- Recette maison
- Label Rouge
- Produit Bio et local
- Produit local
- Bleu blanc coeur
- Race à viande
- Plat végétarien
- Appellation d'origine protégée
- Poisson MSC

Semaine du 02/11/2026 au 06/11/2026

Lundi
Salade d'endives
Vinaigrette à l'échalote
Sauté de porc
sauce charcutière
Steak de colin lombarde
Purée de carottes et pommes de terre
Saint Nectaire
Liégeois au chocolat

Goûter
Fromage frais aux fruits
Cake au chocolat
Jus d'orange

Mardi
Salade verte
Vinaigrette basilic
Riz pilaf boeuf
crémeux champignons
Dahl de pois cassés et riz pilaf
Petit moulé nature
Clafoutis Pomme

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Beurre
Baguette

Mercredi
Velouté d'Automne
Rôti de boeuf
Dosette ketchup
Curvi Rigati
Camembert
Fruit de saison

Goûter
Yaourt nature et sucre
Jus de pommes
Confiture d'abricots
Baguette

Jeudi
Macédoine agrémentée de mayonnaise
Filet de colin pané
Pané mozzarella
Haricots verts à la ciboulette
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

Goûter
Petit moulé nature
Compote de pomme
Baguette

Vendredi
Carottes râpées
Vinaigrette ciboulette
Semoule façon couscous
Yaourt nature et sucre
Gâteau rond Caramel beurre salé

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Pain au chocolat
Fruit de saison

Semaine du 09/11/2026 au 13/11/2026

Lundi
Betteraves
Vinaigrette à l'échalote
Chicken wings
Nuggets de blé
Pâtes coquillettes semi-complètes
Yaourt aux fruits des Bas Vignons
Fruit de saison

Goûter
Fromage fondu Président
Compote pomme banane
Pain campagne

Mardi
Laitue Iceberg
Vinaigrette basilic
Croq veggie tomate
Carottes braisées
Petit moulé ail et fines herbes
Cake aux poires

Goûter
Yaourt nature et sucre
Brioche
Jus de pommes

Mercredi
FÉRIÉ

Jeudi
Chou rouge râpé
Vinaigrette à l'échalote
Steak de Colin setoise
Omelette
Boulgour et jus de légumes
Yaourt nature et sucre
Purée de pommes citron sauge

Goûter
Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison
Confiture d'abricots
Baguette

Vendredi
Salade Daïkon
Vinaigrette pomme
Boulette de bœuf FR au curry
Filet de limande meunière
Riz créole
Edam
Fruit de saison

Goûter
Yaourt aromatisé
Jus de raisin
Croissant du boulanger

Semaine du 16/11/2026 au 20/11/2026

Lundi
Salade de mâche et croûtons
Sauce salade
Boulettes de colin pané
Bouchée azukis
Pommes rissolées
Dosette de ketchup
Fromage fondu Président
Gélifié chocolat

Goûter
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison
Pâte à tartiner
Baguette

Mardi
Crêpe au fromage
Vinaigrette basilic
Blé à la mexicaine
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

Goûter
Petit moulé nature
Jus d'orange
Baguette

Mercredi
Potage au potiron
Emincé de poulet
sauce franchard
Chou-fleur béchamel
Fromage blanc nature
Coulis mangue abricot
Banane

Goûter
Fromage frais aux fruits
Pain au chocolat
Compote pomme-ananas

Jeudi
Salade choubidou
Saucisse fumée
Stick végétarien
Penne
Yaourt nature et sucre
Purée de pomme cannelle

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Confiture de fraises
Baguette

Vendredi
Carottes râpées
Vinaigrette ciboulette
Rôti de veau FR sauce blanquette
Pavé de merlu huile parfumée citron
Mélange légumes haricots plats
Yaourt entier aromatisé vanille
Moelleux nutolade chocolat noisette
NOUVEAUTE

Goûter
Yaourt aromatisé
Cake au citron
Jus de pommes

Semaine du 23/11/2026 au 27/11/2026

Lundi
Salade d'endives
Vinaigrette à l'échalote
Escalope de porc dijonnaise
Filet de limande meunière
Haricots beurre
Petit moulé nature
Cake à la pomme

Goûter
Yaourt nature sucré
Fruit de saison
Baguette
Beurre

Mardi
Salade de riz à la parisienne
Vinaigrette basilic
Emincé de poulet sauce marengo
Omelette
Curvi Rigati
Pont l'évêque AOP
Fruit de saison

Goûter
Fromage frais sucré
Pain au chocolat
Jus de pommes

Mercredi
Chou rouge râpé
Vinaigrette
Sauté de bœuf à l'orientale
Semoule
Tomme noire
Flan nappé caramel

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Pain campagne
Pâte à tartiner

Jeudi
MENU CLAP DE FAIM
Tortillas et sauce pizza
Vinaigrette à l'échalote
Pizza fraiche au fromage
Salade verte
Milkshake pomme banane
Sablé Retz

Goûter
Fraidou
Jus d'orange
Baguette

Vendredi
Salade de lentilles
Steak de colin sauce citron
Pané mozzarella
Poêlée de légumes
Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Cake à la vanille
Purée pomme pêche

Semaine du 30/11/2026 au 04/12/2026

Lundi
Salade de mâche et betterave
Vinaigrette à l'échalote
Pavé de colin aux herbes de provences
Omelette
Riz créole
Saint Nectaire
Gélifié vanille

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Cake pépites de chocolat
Fruit de saison

Mardi
Salade de blé à l'orientale
Vinaigrette basilic
Cordon bleu
Filet de hoki pané
Carottes braisées
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

Goûter
Petit moulé nature
Jus de pommes
Baguette

Mercredi
Crêpe au fromage
Rôti de dinde sauce crème
Petits pois saveur soleil
Brie
Moëlleux coco mandarine

Goûter
Yaourt aromatisé
Fruit de saison
Baguette
Beurre

Jeudi
Potage aux poireaux et
aux pommes de terre
Pommes de terre lentilles
à la provençale
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Compote de pomme
Confiture de fraises
Baguette

Vendredi
Carottes râpées
Vinaigrette ciboulette
Rôti de boeuf FR sauce lyonnaise
Palet coco curry
Macaroni
Fromage fondu Président
Purée de pomme mangue

Goûter
Yaourt nature et sucre
Jus de raisin
Croissant du boulanger

Semaine du 07/12/2026 au 11/12/2026

Lundi
Salade de Haricots verts
Coquillettes semi complètes et bolognaise
Coquillettes semi complètes carbonara au thon
Yaourt à la fraise
Fruit de saison

Goûter
Fromage fondu Président
Sirop de grenadine
Baguette

Mardi
Salade de crudités
Vinaigrette basilic
Chicken wings
Boulettes de colin pané
Blé
Fraidou
Gâteau amande poire marron

Goûter
Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison
Confiture de fraises
Baguette

Mercredi
Taboulé cuisiné
Filet de limande meunière
Brocolis braisés
Fromage blanc
Topping fraise
Banane

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Cake au miel
Compote pomme banane

Jeudi
Céleri rémoulade
Riz aux haricots rouges et petis pois végétarien
Bûchette mi-chèvre
Liégeois au chocolat

Goûter
Yaourt aromatisé
Jus de raisin
Baguette viennoise

Vendredi
Salade Coleslaw
Sauté de bœuf sauce bobotie
Boulettes pistou sauce échalote
Purée de patate douce et pommes de terre
Yaourt aromatisé
Purée de pomme

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Brioche

Semaine du 14/12/2026 au 18/12/2026

Lundi
Potage 4 légumes au paprika
Raviolini fromage à la tomate
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

Goûter
Fraidou
Jus de pommes
Baguette

Mardi
Salade verte
Vinaigrette basilic
Steak de colin sauce lombarde
Pané blé fromage épinards
Potimarron béchamel
Pont l'évêque
Flan nappé caramel

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Confiture d'abricots
Baguette

Mercredi
Salade de pommes de terre à l'échalote
Escalope veau haché FR sauce blanquette
Carottes et navets à la crème
Emmental
Fruit de saison

Goûter
Fromage frais aux fruits
Pain au chocolat
Compote de pomme

Jeudi
MENU DE NOËL
Rillettes de la mer au saumon
Petit pain du boulanger
Bouchées de chapon sauce noël
Filet de saumon au beurre blanc
Pommes noisettes
Vache qui rit
Entremets et chocolat

Goûter
Yaourt nature et sucre
Jus d'orange
Baguette
Pâte à tartiner

Vendredi
Poireaux
Vinaigrette ciboulette
Nuggets de volaille
Nuggets de blé
Gnocchetti Sardi
Petit moulé nature
Compote de pommes

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Cake au chocolat
Fruit de saison



Semaine du 21/12/2026 au 25/12/2026

Lundi
Salade de blé à l'orientale
Pavé de merlu mariné
huile parfumée curry
Choux romanesco
Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Croissant du boulanger
Compote de pomme fraise

Mardi
Salade d'endives
Vinaigrette basilic
Gnocchis mimolette
flageolet patate douce
Camembert
Cake pralin

Goûter
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison
Pain campagne
Beurre

Mercredi
Céleri rémoulade
Emincé de poulet sauce dijonnaise
Lentilles
Yaourt aromatisé
Purée de pommes raisins

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Baguette
Pâte à tartiner

Jeudi
Macédoine agrémentée de mayonnaise
Cordon bleu
Frite au four
Dosette de ketchup
Yaourt nature
Miel
Fruit de saison

Goûter
Yaourt nature et sucre
Quatre quart
Jus d'orange

Vendredi
FÉRIÉ

Semaine du 28/12/2026 au 01/01/2026

Lundi
Betteraves
Sauce salade
Riz et jambalaya
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison

Goûter
Fromage frais sucré
Jus de raisin
Beurre
Baguette

Mardi
Salade verte et croûtons
Sauce salade
Hachis bolognaise
PLAT DURABLE
Fromage fondu Président
Purée pomme banane

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Confiture d'abricots
Baguette

Mercredi
Tarte au fromage
Calamar à la romaine
Pommes rissolés
Dosette mayonnaise
Cantal
Fruit de saison

Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Brioche
Compote pomme banane

Jeudi
Carottes râpées
Vinaigrette à l'échalote
Escalope de poulet sauce rougail
Spirales
Emmental
Gélifié chocolat

Goûter
Fromage frais aux fruits
Cake à la vanille
Jus d'orange

Vendredi
FÉRIÉ



Elres - SAS au Capital de 1.324.944 € - RCS Paris B 662 025 196 - crédits photo : fotolia - **Prest'Agency** 2010

Menus
du 02 novembre 2026
au 01 janvier 2027



Les menus de votre enfant

VILLE DE CHAMPIGNY-SUR-MARNE

ELIOR