ELIOR

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Cocktail de bienvenue : Jus d'orange & sirop de cassis **En entrée** Velouté d'automne *(butternet, potiron, panais, lait de coco)*	Salade de crudités bio **(SubfA)** Betteraves bio **(SubfA)**		Betterave vinaigrette	
 **Chickens wings** **Pommes smiles** **Purée de carottes**	Riz pilaf boeuf bio crémeux champignons *(plat complet : champignons, tomates concassées, flageolets, crème, haché de bœuf bio)*	**Cheese burger & Frites**	GREVE DU 5 NOVEMBRE Raviolis de légumes *(plat végé complet)*	Semoule façon couscous bio *(plat végé complet : légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)* LE JOUR DU Végé
 **Poissonnette & citron** **Pommes smiles** **Purée de carottes**	Dahl de pois cassés et riz pilaf *(plat végé complet : curry, carottes, pois cassés, dés d'abricots)*	**Fish burger & Frites**		
 **Mimolette**	Yaout nature **(SubfA)** seau bio locale + Sucre semoule Yaout nature **(SubfA)** seau bio locale + Topping fraise	**Yaourt à la vanille BIO**	Coupelle de compote de pommes et galettes st michel	Yaourt nature bio et sucre **(SubfA)** Yaourt entier aromatisé vanille bio
 **Cake au chocolat maison & son coulis de fraise** **Petit paquets de bonbons** 		**Fruit de saison BIO**		Fruit de saison bio **(SubfA)** Fruit de saison bio **(SubfA)**
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Sauce salade	

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-périphériq — *Appellation d'Origine Contrôlée* — *Bleu Blanc Cœur* — *Plat durable* — *SubfA - subvention France Agrimer*

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Salade verte bio **(SubfA)** Pomelos bio **(SubfA)** et sucre			Potage Dubarry (chou fleurs) bio & Emmental râpé	
LE JOUR DU Végé Riz haricot rouge petit pois *(plat vagé complet : oignons, haricots rouges, champignons, petits pois sauce soja)*	Sauté de boeuf normande bio Carottes bio braisées Lentilles bio locale		Pilon de poulet bio Mélange légumes haricots plats Boulgour bio et jus de légumes	Poisson blanc gratiné au fromage Poireau bio béchamel Pate coquillettes 1/2 complete bio
	Filet de limande meunière Carottes bio braisées Lentilles bio locale		Omelette bio Mélange légumes haricots plats Boulgour bio et jus de légumes	
	Yaourt bio locale à la fraise en seau Yaourt nature bio et sucre **(SubfA)**		Journée du BIO dans nos cantines Pour les enfants des écoles maternelles et élémentaires d'Aubervilliers AUBERVILLIERS	Edam bio **(SubfA)** Gouda bio **(SubfA)**
Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Fruit de saison bio **(SubfA)** Fruit de saison bio **(SubfA)**		Cake aux poires bio	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				

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-périphé s — *Appellation d'Origine Contrôlée* — *Bleu Blanc Cœur* — *Plat durable* — *SubfA - subvention France Agrimer*

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
	Salade de mâche et betterave & Cube de mimolette Macédoine mayonnaise		Salade écolière bio *(carottes râpées, œufs et pommes de terre)* & Cubes d'emmental Salade choubidou *(chou rouge, raisins)* bio	Potage au potiron bio & Emmental râpé
Calamar à la romaine Pommes campagnardes Salade verte BIO	LE JOUR DU Végé Blé à la mexicaine bio *(plat végé complet : poivrons, haricots rouges tomates, paprika, cumin)*	**Pizza fraîche au fromage & Salade verte BIO**	Rôti de boeuf bio sauce curry Haricots verts à l'ail Penne Végé Pennes à la sauce coco haricots tomate *(plat végé complet : haricots blanc, colombo, tomates carottes, oignons)*	Filet de lieu FRAIS à la crème Mélange légumes haricots plats Riz créole
Yaourt nature bio **(SubfA)** et sucre Yaourt brassé banane bio		**Saint nectaire AOP Tomme IGP**		Yaourt entier aromatisé vanille bio Yaourt nature bio et sucre **(SubfA)**
Fruit de saison bio **(SubfA)** Fruit de saison bio **(SubfA)**	Purée de pomme bio m cannelle	**Moelleux nutolade chocolat noisette maison**	Fruit de saison Fruit de saison	
	Sauce salade			

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* — *SubfA - subvention France Agrimer*

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
	Salade de crudités bio & Cubes d'emmental Salade d'endives & Cubes d'emmental	**Céleri bio rémoulade**	 ***Menu à thème : Cinéma***	Carotte râpées bio locale **(SubfA)** *vinaigrette traditionnelle ciboulette*
Sauté de de porc bbc dijonnaise Haricots beurre Blé bio & jus de légumes	Boulette boeuf bio sauce marengo Carottes bio braiéses Riz créole	**Knacki à la volaille & Purée de pomme de terre BIO**	LE JOUR DU Végé **Pizza fraiche au fromage & Salade verte BIO**	Omelette bio Epinards bio à la béchamel Curvi Rigati bio locale
Filet de limande meunière Haricots beurre Blé bio & jus de légumes	Haricots rouge sauce chili et riz *(plat végé complet : oignons, haricots rouges, maïs, poivrons)*	**Stick végétarien & Purée de pomme de terre B**		
Gouda bio **(SubfA)** Edam bio **(SubfA)**		**Fromage blanc & son coulis de fraise**	**Milk shake pomme banane**	Yaourt nature bio et sucre **(SubfA)** Yaourt entier aromatisé vanille bio
Fruit de saison bio **(SubfA)** Fruit de saison bio **(SubfA)**	Purée de pommes caramel beurre salé		 **Cake à la pomme m**	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	

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-périphérique — ***Appellation d'Origine Contrôlée*** — ***Bleu Blanc Cœur*** — ***Plat durable*** — ***SubfA - subvention France Agrimer***

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
	Salade de crudités bio Salade de mâche et betterave & cube de mimolette		Potage aux poireaux et aux pommes de terre & Emmental râpé	Taboulé
Sauté de boeuf normande bio Carottes bio braisées Lentilles bio locale	Pilon de poulet bio Haricots verts bio Macaroni bio	Emincé de volaille bio sauce crème Petits pois bio saveur soleil Riz créole	LE JOUR DU Végé Pommes de terre lentilles à la provençale *(plat végé complet)*	Colin poêlée Mélange légumes haricots plats Pommes campagnardes
Steak de colin sauce normande Carottes bio braisées Lentilles bio locale	Macaronis bio aux légumes braisés bio *(plat végé complet : flageolets, oignons, courgettes, tomates, poivrons, ail, thym)*	Riz à la jambalaya *(plat végé complet : haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)*		
Yaourt nature bio et sucre **(SubfA)** Yaourt brassé banane bio		Tomme blanche Camembert bio		
Moëlleux coco mandarine	Purée de pommes bio mangue	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison bio **(SubfA)** Fruit de saison bio **(SubfA)**	Gélifié chocolat Gélifié vanille
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette

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-périph s — ***Appellation d'Origine Contrôlée*** — ***Bleu Blanc Cœur*** — ***Plat durable*** — ***SubfA - subvention France Agrimer***

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
	Potage Longchamps *(petits pois, oignons et pommes de terre)*		Carotte râpées bio loclale **(SubfA)** & Cubes d'emmental	Céleri râpé bio **(SubfA)** Salade Coleslaw bio
Chicken wings Purée de pommes de terre bio Jardinière de légumes	Coquillettes 1/2 complètes bio et bolognaise bio *(plat complet)*	Colin pané frais & Citron Brocolis braisés Pommes lamelles vapeur	Rôti de veau LR sauce basquaise .Haricots beurre à la tomate Riz pilaf	LE JOUR DU Végé Semoule bio égrené végétal bio sauce africaine *(plat végé complet : paprika, muscade, tomates, haricots rouges, oingons, épinards)*
Pavé de merlu mariné huile parfumée curry Purée de pommes de terre bio Jaridniere de légumes	Coquillette 1/2 complète bio bolognaise au thon *(plat sans viande complet)*		Riz haricot rouge petit pois *(plat complet végé : oignons, haricots rouges, petits pois, champignons, julienne de légumes)*	
Pont l'évêque AOP **(SubfA)** Brie bio **(SubfA)**	Yaourt bio locale à la fraise en seau Yaourt nature bio et sucre **(SubfA)**	Yaourt nature bio et sucre Yaourt entier aromatisé vanille bio		
Fruit de saison bio **(SubfA)** Fruit de saison bio **(SubfA)**		Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau amande poire marron	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille
			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette

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*** — ***SubfA - subvention France Agrimer***

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
	Betteraves bio **(SubfA)** Salade verte bio **(SubfA)** *Vinaigrette traditionnelle au basilic*		**Cocktail de bienvenue** Jus d'orange & grenadine **En entrée** Mousse de canard SV : Rillette de saumon	Potage 4 légumes au paprika m & Emmental râpé
Steak de colin sauce lombarde Petits pois bio saveur du jardin Riz créole	LE JOUR DU Végé Gnocchetti bio et locale lentilles tomate *(plat végé complet : lentilles tomates, herbes de provence, oignons, ail)*	Saucisse pure volaille bio Légumes couscous bio Semoule	Bouchée de pintade FR sauce noël Pom pin Forestiere & Poêlée de Noël (haricots verts carottes et marrons)	Boulettes boeuf bio sauce tomate Chou-fleur mornay bio Blé bio et jus de légumes
		Stick végétarien Légumes couscous bio Semoule bio	Filet de cabillaud sauce beurre blanc Pom pin Forestiere & Poêlée de Noël (haricots verts carottes et marrons)	Boulettes de blé tomate basilic Chou-fleur mornay bio Blé bio & jus de légumes
Emmental bio **(SubfA)** Gouda bio **(SubfA)**	Yaourt aux fruits locale des Bas Vignons Corbeil Yaourt nature bio et sucre **(SubfA)**	Coulommiers Tomme blanche		
Purée de pommes myrtilles		Fruit de saison Fruit de saison	**En dessert** Entremêts croustillant au chocolat Clémentines Chocolat de Noël Baguettes / Baguettes viennoise	Fruit de saison bio **(SubfA)** Fruit de saison bio **(SubfA)**

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-périph[illegible]ues — *Appellation d'Origine Contrôlée* — *Bleu Blanc Cœur* — *Plat durable* — *SubfA - subvention France Agrimer*

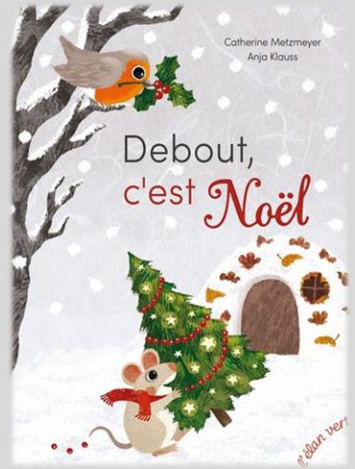
ELIOR

Vacances

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

lundi 21 décembre 2026	mardi 22 décembre 2026	mercredi 23 décembre 2026	jeudi 24 décembre 2026	vendredi 25 décembre 2026
LE JOUR DU Végé	Salade verte bio & Cube de mimolette Salade d'endives & Cube de mimolette		Potage cultivateur *(carottes navets, poireaux et pommes de terre)* m & Emmental râpé	***FÉRIÉ*** 
Végé Pané à la mozzarella Epinards bio à la crème	Pilon de poulet bio Coquillettes 1/2 completes bio Julienne de légumes	Rôti de boeuf bio et sauce DIJONNAISE Lentilles bio locale Carottes bio braisées	Pavé de merlu huile parfumée citron Haricots verts bio et champignons bio Pommes lamelles vapeur	
	Végé Omelette bio Coquillettes 1/2 completes bio Julienne de légumes	Filet de hoki pané Lentilles bio locale Carottes bio braisées		
Yaourt brassé banane bio Yaourt nature bio et sucre		Camembert bio Bûchette mi-chèvre		
Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pommes raisins	Cake pralin	Fruit de saison bio Fruit de saison bio	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			

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* — *SubfA - subvention France Agrimer*

ELIOR

Vacances

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

lundi 28 décembre 2026	mardi 29 décembre 2026	mercredi 30 décembre 2026	jeudi 31 décembre 2026	vendredi 1 janvier 2027
LE JOUR DU Végé			Potage au céleri & Emmental râpé	*FÉRIÉ*
Riz et jambalaya *(plat végé complet : haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)*	Hachis bolognaise (durable) *(plat viande complet)* Salade verte bio	Filet de limande meunière Pommes campagnardes	Emincé de volaille bio sauce rougail Brocolis bio braisés Spirales bio	
	Hachis lentilles tomate *(plat végé complet)* Salade verte bio		Spirales bio à l'italienne *(plat végé complet : oignons, poivrons, olives, lentilles, tomates)*	
Fromage fondu Président Fraidou	Yaourt nature bio et sucre Yaourt brassé banane bio	Cantal AOC Saint Nectaire AOC		
Fruit de saison bio Fruit de saison bio	Purée de pommes framboises	Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau rond zeste orange	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			



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* — *SubfA - subvention France Agrimer*