ELIOR

Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

Ville de Thiais
Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade de pommes de terre à la catalane (olive, poivron, tomate, oignon)	Laitue Iceberg et croûtons Vinaigrette du terroir	Betteraves Vinaigrette persil	Velouté aux champignons	Carottes râpées BIO et local vinaigrette échalote
Pané de blé fromage épinards	Steak de colin sauce curry	Sauté de veau FR sauce blanquette	Hachis à la bolognaise DURABLE (bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)	Hoki pané et citron
Chou fleur béchamel BIO	Mélange d'automne (butternut, potiron, panais, patate douce)	Riz BIO		Haricots beurre ciboulette
Fromage frais aux fruits BIO	Gouda	Petit moulé	Coulommiers	Yaourt aromatisé à la vanille BIO
Fruit ECORESPONSABLE	Flan nappé au caramel	Fruit BIO	Fruit BIO	Cake aux amandes
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette Croq lait Compote pomme fraise	Baguette et confiture de fraise Fruit	Gaufre pâtissière Lait	Palets bretons Fromage frais nature et sucre	Baguette et pâte à tartiner Lait

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

Ville de Thiais
Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Mâche et dés de mimolette Vinaigrette nature	Macédoine mayonnaise	FERIE	Chou blanc sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)	Potage fermier (carottes, poireaux, haricot-vert, petit-pois)
Sauté de bœuf RAV bourguignon	Curry de pois chiches et riz BIO (oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomates)		Saucisse fumée ** Saucisse de volaille*	Pavé de merlu sauce dugléré (crème, oignon, ail, tomate, persil)
Carottes Vichy BIO			Pommes rissolées	Farfalles
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Croûte noire		Fromage fondu Président	Comté
Crêpe moelleuse sucrée	Fruit Local		Compote pomme fraise BIO	Fruit BIO
GOUTER Baguette Petit moulé nature Fruit	GOUTER Gâteau au chocolat Fromage frais aux fruits	GOUTER	GOUTER Moelleux au citron Yaourt nature et sucre	GOUTER Baguette et confiture de fraise Lait

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*

Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

Ville de Thiais
Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade Iceberg et croûtons vinaigrette du terroir	Betteraves vinaigrette	Samoussa de légumes	Potage Crecy (carotte et pomme de terre)	Carottes râpées BIO et local vinaigrette agrumes
Lasagnes à la bolognaise	Raviolis de légumes	Rôti de veau FR sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Bouchée buternut lentilles	Filet de hoki sauce rougail (oignon, tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)
		Potiron BIO béchamel ail et fines herbes	Riz BIO et sauce tomate	Haricots beurre ciboulette **HVE**
Fromage frais aux fruits BIO	Fraidou	Tomme croûte fleurie	Saint Nectaire	Yaourt nature BIO et local
Gélifié chocolat	Orange BIO	Fruit Local	Ananas BIO	Gâteau au caramel beurre salé
GOUTER Baguette Pavé demi-sel Fruit	GOUTER Pompon cacao Poire	GOUTER Baguette et pâte à tartiner noisette Lait	GOUTER Fourrandise chocolat Fromage frais nature et sucre	GOUTER Baguette et confiture d'abricot 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 23 au 27 Novembre 2026

Ville de Thiais
Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Cœur de laitue et croûtons Vinaigrette ciboulette	Crêpe au fromage	Potage de cultivateur BIO (carotte, navet, poireaux, pomme de terre)	**Les carottes du cheval fidèle** (Carottes râpées BIO et local et vinaigrette)	Mâche et Betteraves Vinaigrette persil
Chili sin carne et riz BIO (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)	Sauté de bœuf RAV sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)	Colin meunière et citron	**Les bouchées du Far West et la sauce du shérif** (Nuggets de volaille et mayonnaise)	Moules sauce basilic
	Carottes BIO Vichy	Epinards BIO béchamel	**Le couple de patate** (Purée de pomme de terre et patate douce)	Frites Pommes campagnardes (Romain Gary)
Edam BIO	Petit moulé nature	Camembert	**Fromage de la bergère** (Carré)	Fromage frais nature et sucre
Fruit local	Coupelle compote pomme abricot BIO	Gaufre	**Le pein d'énergie du ranger de l'espace** (Milkshake fraise vanille)	Cake à la vanille BIO
GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre	**GOUTER** Gâteau marbré Lait	**GOUTER** Barre bretonne Fromage frais aux fruits	**GOUTER** Baguette Fromage fondu Président Fruit	**GOUTER** Baguette et pâte à tartiner noisette 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