

Menu

Semaine 45

Du 3 au 7 novembre 2025

MERCREDI

Chou blanc vinaigrette

Sauté de porc* VPF aux oignons

Coquillettes HVE

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

LUNDI

Cervelas *

Emincé bio de poulet au paprika

Poêlée de pdt, champignons

Vache picon

Fruit de saison bio

MARDI

Carottes bio au citron

Beignets de calamar provençal

Epinards à la crème

Chanteneige bio

Liégeois vanille

JEUDI

HALLOWEEN

Bao de légumes

Parmentier de bœuf bio

purée potiron

Verre de lait bio

Donuts

VENDREDI

Duo de haricots

Couscous végé

Semoule HVE

Fromage blanc nature

Purée banane HVE

Menu

Du 10 au 14 novembre 2025

Semaine 46

MERCREDI

Salade PDT

Sauté de bœuf VBF sauce BBQ

Carottes vichy bio

Gouda

Eclair vanille

LUNDI

Betterave vinaigrette bio

Quenelle nature sauce curry

Pommes rissolées

Mini cabrette

Purée pomme HVE

MARDI

FERIE

JEUDI

Salade iceberg

Blanc de poulet à la crème

Gratin de chou-fleur tomaté

Camembert bio

Fruit de saison bio

VENDREDI

Céleri rémoulade

Blanquette de la mer MSC

Blé aux petits légumes

Petit suisse arôme bio

Semoule au lait



www.elite-restauration.fr

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 17 au 21 novembre 2025

Semaine 47

MERCREDI

Taboulé

Colin MSC sce crème estragon

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

LUNDI

Carotte bio ciboulette

Goujon de poulet corn flake NEW

Duo haricots verts/flageolet

Petit cotentin

Fruit de saison bio

MARDI

Chou blanc au miel

Boulettes d'agneau VBF à la tomate

Coquillettes HVE

Croc'lait

Flan caramel

VENDREDI

Pizza fromage

Sauté de porc VPF dijonnaise *

Petits pois

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison bio

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Gratin de brocolis

Riz bio

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 24 au 28 novembre 2025

Semaine 48

MERCREDI

Céleri rémoulade

Saucisses fumées*

Lentilles HVE

Vache qui rit bio

Purée de pomme HVE

LUNDI

Coleslaw

Nuggets de maïs

Purée de céleri

Saint Môret bio

Mousse chocolat

MARDI

Salade verte

Bœuf bourguignon VBF

Semoule HVE

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de PDT

Poisson pané

Epinards béchamel

Bûche de chèvre

Fruit de saison bio

JEUDI

Salade de haricots blancs

Haut de cuisse de poulet

Duo légumes (potiron, navet bécha)

Chanteneige bio

Ile flottante

Menu

Du 1 au 5 décembre 2025

Semaine 49

MERCREDI

Salade coeurs de palmier

Haché de veau aux champignons

Semoule HVE

Yaourt sucré

Moelleux citron

LUNDI

Mortadelle *

Escalope viennoise bio

Haricots verts persillés

Petit suisse arôme bio

Purée fraise HVE

MARDI

Betteraves bio

Moules au curry

Pommes vapeur

Vache picon

Fruit de saison bio

JEUDI

Carottes râpées bio

Haricots rouge sauce tomate

Riz bio

Saint-Nectaire AOP

Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de tortis HVE

Emincé poulet moutarde ancienne

Gratin de chou-fleur

Chanteneige bio

Crème praliné

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 8 au 12 décembre 2025

Semaine 50

MERCREDI

Salade de haricots verts

Veau marengo

Purée PDT

Emmental

Fruit de saison bio

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Pâtes carbonara HVE *

(plat complet)

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

MARDI

Taboulé HVE

Omelette

Epinards béchamel

St Môret bio

Flan vanille

JEUDI

Salade Iceberg

Saucisse de Toulouse*

Lentilles HVE

Camembert bio

Purée de pomme HVE

VENDREDI

Coleslaw

Colin MSC sauce hollandaise

Gratin de brocolis

Petit suisse arôme bio

Gâteau d'anniversaire



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

Semaine 51

MERCREDI

Céleri vinaigrette

Emincé de poulet bio au curry

Haricots beurre

Rondelé

Mousse chocolat

LUNDI

Farandole de crudités

Poisson pané

Petits pois

Tartare

Purée banane HVE

MARDI

Salade verte

Gratin de macaronis bio

au fromage

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

JEUDI

MENU NOËL



VENDREDI

Crêpe fromage

Rôti de porc VBF* sauce madère

Riz bio

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 22 au 26 décembre 2025

Semaine 52

MERCREDI

MENU NOËL



LUNDI

Carottes râpées bio

Lasagne

aux légumes

Cantafrais

Salade de fruits

MARDI

Potage légumes

Paupiette de dinde sauce chasseur

Semoule HVE

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

JEUDI

FERIE

VENDREDI

Betteraves bio

Nuggets de poisson

Haricots verts bio

Fromage à la coupe

Crème vanille

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 29 décembre au 02 Janvier 2026

Semaine 01

MERCREDI

Salade iceberg

Boulettes de veau sauce Maintenon

Pommes vapeur

Chantaillou

Donuts



LUNDI

Chou rouge aux raisins

Aiguillettes de poulet à la crème

Coquillettes HVE

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

MARDI

Céleri rémoulade

Colin MSC au citron

Brocolis béchamel

Emmental

Purée pomme HVE

JEUDI

FERIE

VENDREDI

Macédoine vinaigrette

Falafels

Epinards à la crème

Vache picon

Flan chocolat

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration