

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 végétal

Semoule HVE

Fromage blanc nature

Purée banane HVE

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

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 tomate

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

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* 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 toma

Coquillettes HVE

Croc'lait

Flan caramel

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Gratin de brocolis

Riz bio

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire

VENDREDI

Pizza fromage

Sauté de porc VPF dijonnaise *

Petits pois

Pont l'Evêque AOP

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 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

JEUDI

Salade de haricots blancs
Haut de cuisse de poulet
Duo légumes (potiron, navet bécha)
Chanteneige bio
Ile flottante

VENDREDI

Salade de PDT
Poisson pané
Epinards béchamel
Bûche de chèvre
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 1 au 5 décembre 2025
Semaine 49



MERCREDI

Salade cœurs 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

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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



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

MERCREDI

Salade iceberg
Boulettes de veau sauce Maintenon
Pommes vapeur
Chantailou
Donuts

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