

# Menu

Semaine 45

Du 4 au 8 novembre 2024



## MERCREDI

Chou blanc vinaigrette

Boulettes d'agneau

Semoule

Petit suisse arôme

Fruit de saison bio

## LUNDI

Saucisson à l'ail \*

Aiguillettes de poulet au paprika

Coquillettes bio

Yaourt sucré

Fruit de saison

## MARDI

Carottes râpées

Beignets de calamar

Epinards à la crème

Vache picon

Purée pomme bio

## JEUDI

HALLOWEEN

## VENDREDI

Duo de haricots

Omelette

Poêlée de pdt HVE, champignons

Gouda

Liégeois vanille

\* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

elite  
Restauration

# Menu

Semaine 46

Du 11 au 15 novembre 2024



## MERCREDI

Salade de pommes de terre

Sauté de bœuf sauce BBQ

Jardinière de légumes

Mimolette

Purée de banane bio

## LUNDI

Féié

## MARDI

Betterave vinaigrette bio

Quenelle nature en sauce

Carottes Vichy

Mini cabrette

Flan caramel

## JEUDI

Farandole de crudités

Rôti de porc aux oignons\*

Gratin de chou-fleur

Camembert

Fruit de saison bio

## VENDREDI

Céleri rémoulade

Poisson pané

Blé

Petit suisse arôme bio

Eclair vanille



LinkedIn/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

**elite**  
Restauration

# Menu

Semaine 47

Du 18 au 22 novembre 2024



## MERCREDI

Taboulé  
Emincé de poulet à la crème  
Carottes sautées  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison bio

## LUNDI

Duo de haricots  
Brandade  
de poisson HVE  
Petit cotentin  
Fruit de saison

## MARDI

Coleslaw  
Boulettes de bœuf à la tomate  
Coquillettes bio  
Croc'lait  
Purée de fraise

## JEUDI

Macédoine mayonnaise  
Gratin de brocolis  
Riz bio  
Yaourt arôme  
Gâteau d'anniversaire

## VENDREDI

Pizza  
Sauté de porc dijonnaise \*  
Haricots verts  
Coulommiers  
Fruit de saison bio



LinkedIn/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

elite  
Restauration

# Menu

Semaine 48

Du 25 au 29 novembre 2024



## LUNDI

Carottes râpées  
Nuggets de maïs  
Purée de céleri HVE  
Saint Môret  
Flan pâtissier

## MARDI

Salade verte  
Paupiette de dinde aux olives  
Semoule  
Yaourt arôme  
Fruit de saison bio

## MERCREDI

Céleri rémoulade  
Saucisses fumées\*  
Lentilles HVE  
Tartare  
Purée de pomme

## JEUDI

Salade mexicaine  
Aiguillettes de poulet  
Poêlée de légumes  
Chanteneige bio  
Mousse chocolat

## VENDREDI

Salade de pommes de terre  
Filet de lieu sauce aurore  
Petits pois  
Bûche de chèvre  
Fruit de saison bio

\* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

**elite**  
Restauration

# Menu

Semaine 49

Du 2 au 6 décembre 2024



## MERCREDI

Carottes râpées bio

Haché de veau aux champignons

Semoule

Yaourt sucré

Gaufre Fantasia

## LUNDI

Mortadelle\*

Escalope viennoise bio

Gratin de chou-fleur

Petit suisse arôme

Fruit de saison

## MARDI

Duo de chou vinaigrette

Filet de colin aux herbes

Pommes vapeur HVE

Vache picon

Purée pomme coing

## JEUDI

Betteraves à l'échalote bio

Farfalles

à la mexicaine

Saint-Nectaire

Fruit de saison

## VENDREDI

Salade de riz bio

Sauté de dinde à la moutarde à l'ancienn

Carottes braisées

Chantailou

Crème chocolat

\* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite  
Restauration



# Menu

Semaine 50

Du 9 au 13 décembre 2024



## MERCREDI

Salade de haricots verts

Sauté de veau marengo

Coquillettes

Emmental

Fruit de saison bio

## LUNDI

Macédoine mayonnaise

Hachis

parmentier HVE

Yaourt sucré

Fruit de saison

## MARDI

Taboulé bio

Crousti fromage

Epinards béchamel

Petit moulé

Flan vanille

## JEUDI

Salade Iceberg

Saucisse de Toulouse\*

Lentilles HVE

Tomme blanche

Purée de pomme

## VENDREDI

Coleslaw

Poisson pané

Gratin de brocolis

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire

\* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

elite  
Restauration

# Menu

Semaine 51

Du 16 au 20 décembre 2024



## LUNDI

Crêpe fromage  
Colin à la hollandaise  
Petits pois  
Yaourt sucré  
Fruit de saison bio

## MARDI

Farandole de crudités  
Gratin de pâtes bio  
au fromage  
Tartare  
Purée de banane

## MERCREDI

Salade verte  
Emincé de poulet bio au curry  
Haricots beurre  
Rondelé  
Mousse chocolat

## JEUDI

Menu de Noël

## VENDREDI

Betterave à la ciboulette  
Jambon\* braisé en sauce  
Purée de pommes de terre HVE  
Petit suisse arôme  
Fruit de saison

\* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

**elite**  
Restauration