

Menu

Semaine 2

Du 6 au 10 janvier 2025



MERCREDI

Salade de chou blanc
Lieu aux épices douces
Riz bio
Fraidou
Purée de pêche

LUNDI

Carottes râpées citron
Sauté de volaille au curry
Semoule bio
Chantailou
Mousse chocolat

MARDI

Salade de pommes de terre
Haché de veau à la moutarde
Haricots verts
Petit suisse arôme
Fruit bio

JEUDI

Betteraves à l'estragon
Gratin de pâtes bio
au fromage
Camembert
Fruit de saison

VENDREDI

Salade iceberg
Saucisse fumée *
Purée PDT HVE chou fleur
Yaourt arôme
Galette des rois

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 3

Du 13 au 17 janvier 2025



MERCREDI

Saucisson à l'aïl *

Bœuf mode

Carottes bio

Vache picon

Flan caramel

LUNDI

Salade de lentilles HVE

Quenelles natures sce aurore

Epinards béchamel

Petit suisse sucré

Fruit de saison

MARDI

Céleri remoulade

Poisson pané

Petits pois

Petit moulé

Purée de pomme bio

JEUDI

Panaché de choux

Haut de cuisse de poulet rôti

Blé à la tomate

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

VENDREDI

Duo de haricots

Paupiette de veau sauce charcutière

Coquillettes bio

St Paulin

Crème vanille



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc
elite
Restauration



Menu

Semaine 4

Du 20 au 24 janvier 2025

MERCREDI

Betteraves

Rôti de dinde sauce crème

Semoule

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

LUNDI

Pizza au fromage

Hoki sauce ciboulette

Riz bio

Gouda

Purée fraise

MARDI

Salade verte

Boulette d'agneau marengo

Haricots beurre

Chanteneige bio

Flan vanille

JEUDI

Coleslaw

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes bio

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire

VENDREDI

Salade mexicaine

Escalope de volaille

Chou fleur béchamel

Brie

Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 5

Du 27 au 31 janvier 2025



LUNDI

Carottes râpées
Aiguillettes de poulet au citron
Coquillettes
Fripons
Mousse chocolat

MARDI

Taboulé bio
Sauté de bœuf à la hongroise
Jardinière de légumes
Yaourt arôme
Fruit de saison

MERCREDI

Salade de cœurs palmier maïs
Boulettes soja tomate
Pommes de terre HVE/Salsifis
Mini Cabrette
Gaufre fantasia

JEUDI

NOUVEL
AN
CHINOIS

VENDREDI

Céleri vinaigrette
Brandade HVE
de poisson
Vache picon
Purée de banane

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 6

Du 3 au 7 février 2025



MERCREDI

Coleslaw

Nuggets de poisson

Blé à la tomate

Yaourt sucré

Purée de pomme

LUNDI

Salade de haricots verts

Curry de légumes

Riz bio

Petit suisse arôme

Crêpe, confiture

MARDI

Salade de pommes de terre

Emincé de volaille bio moutarde

Chou fleur béchamel

Tartare AFH

Fruit

JEUDI

Radis/céleri râpés sce fromage blanc

Pâtes

à la carbonara *

Bûche de chèvre

Fruit de saison bio

VENDREDI

MENU SAVOYARD

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 7

Du 10 au 14 février 2025



MERCREDI

Carottes râpées
Emincé de bœuf scc barbecue
Pommes vapeur HVE
Petit suisse sucré
Fruit de saison

LUNDI

Salade de pâtes bio
Nuggets de maïs
Epinards béchamel
Gouda
Purée banane

MARDI

Betteraves bio
Haché de veau scc échalote
Petits pois
Petit moulé
Flan chocolat

JEUDI

Pâté de foie *
Lasagne de
saumon
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

VENDREDI

Farandole de crudités
Escalope viennoise bio
Haricots verts
Tomme blanche
Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc



[Linkedin/elite-restauration](https://www.linkedin.com/company/elite-restauration)

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration