

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 végété

Semoule HVE

Fromage blanc nature

Purée banane HVE

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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



* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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

* Plat contenant du porc

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



* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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



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



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

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration