

# Menu

Semaine 2

Du 5 au 9 janvier 2026



## MERCREDI

Chou blanc au miel

Lieu aux épices douces MSC

Riz bio

Fraïdou

Purée de coing

## LUNDI

Carottes râpées bio citron

Sauté de volaille au curry

Semoule HVE

Camembert bio

Mousse chocolat

## MARDI

Salade de lentilles HVE

Haché de veau à la crème

Haricots verts

Croc lait bio

Fruit bio

## JEUDI

Macédoine vinaigrette

Gratin de macaroni HVE

au fromage

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

## VENDREDI

Salade iceberg

Saucisse fumée \*

Purée PDT

Yaourt sucré

Galette des rois

\* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

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

  
elite  
Restauration

# Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

Semaine 3

## MERCREDI

- Saucisson à l'ail \*
- Bœuf mode
- Carottes bio
- Chantailou
- Crème vanille

## LUNDI

- Salade de PDT persillée
- Omelette
- Epinards béchamel
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison bio

## MARDI

- Céleri sauce cocktail
- Poisson pané MSC
- Petits pois
- Petit moulé
- Purée de pomme HVE

## JEUDI

- Panaché de choux
- Rôti de porc \* à la provençale
- Blé
- Vache picon
- Ile flottante

## VENDREDI

- Duo de haricots
- Paupiette de veau sauce charcutière
- Coquillettes HVE
- St Nectaire AOP
- Fruit bio

\* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

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

  
elite  
Restauration

# Menu

Du 19 au 23 janvier 2026

Semaine 4

## MERCREDI

Betteraves bio échalote

Jambon blanc \*sauce normande

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

## LUNDI

Tarte au fromage

Blanquette de la mer MSC

Riz bio

Fromage blanc nature

Purée pomme HVE

## MARDI

Salade verte

Boulette d'agneau à la marocaine

Légumes couscous

Chanteneige bio

Flan vanille

## JEUDI

Coleslaw bio

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes HVE

Petit suisse arôme bio

Gâteau d'anniversaire

## VENDREDI

Slde haricots blancs persillés

Escalope de volaille panée bio

Duo navet/potiron béchamel

Brie

Fruit de saison bio



LinkedIn/elite-restauration

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

\* Plat contenant du porc

  
elite  
Restauration

# Menu

Du 26 au 30 janvier 2026

Semaine 5

## MERCRIDI

- Salade de coeurs palmier maïs
- Roulé végétal
- Petits pois
- Mini Cabrette
- Gaufre fantasia

## LUNDI

- Carottes râpées bio ciboulette
- Aiguillettes de poulet marengo
- Coquillettes HVE
- Rondelé bio
- Mousse chocolat

## MARDI

- Taboulé HVE
- Boulettes de bœuf à la hongroise
- Gratin de chou-fleur
- Yaourt sucré
- Fruit de saison bio

## JEUDI

- NOUVEL AN CHINOIS
- 0

## VENDREDI

- Céleri vinaigrette
- Brandade
- de poisson MSC
- Frippons
- Purée de banane



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



LinkedIn/elite-restauration

\* Plat contenant du porc

**elite**  
Restauration

# Menu

Du 2 au 6 février 2026

Semaine 6

## MERCRIDI

Coleslaw

Filet de lieu MSC à la provençale

Blé à la tomate

Yaourt sucré

Purée de pomme HVE

## LUNDI

Cervelas \*

Emincé de volaille bio moutarde

Haricots verts/Flageolets

Petit suisse arôme bio

Crêpe, confiture

## MARDI

Salade de lentilles HVE

Couscous végé

Semoule HVE

Petit moulé

Fruit bio

## JEUDI

Radis/céleri sce fromage blanc

Bolognaise de bœuf bio

Pâtes HVE

Bûche de chèvre

Fruit de saison bio

## VENDREDI

0

0

MENU SAVOYARD

0

Gâteau anniversaire

\* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

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

  
elite  
Restauration





# Menu

Du 9 au 13 février 2026

Semaine 7



## MERCREDI

- Carottes râpées bio  
Bœuf sce barbecue  
Sémoule HVE  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison BIO

## LUNDI

- Betteraves bio  
Galettes courgettes féta bio NEW  
Coquillettes HVE  
Gouda  
Purée coing

## MARDI

- Salade PDT au cerfeuil  
Haut de cuisse de poulet  
Petits pois  
Rondelé bio  
Flan caramel

## JEUDI

- Crêpe champignons  
Filet de colin MSC à la diéppoise  
Riz bio  
Yaourt arôme  
Fruit de saison bio

## VENDREDI

- Farandole de crudités  
Goujon de poulet pané  
Haricots verts  
Pont l'Evèque AOP  
Gaufre liégeoise



LinkedIn/elite-restauration

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

\* Plat contenant du porc

 elite  
Restauration



# Menu

Du 16 au 20 février 2026

Semaine 8



## LUNDI

Duo de choux  
Lasagne  
de saumon  
Petit suisse arôme bio  
Purée de pomme HVE

## MARDI

Salade verte  
Nuggets de maïs  
Gratin de chou fleur  
Vache qui rit bio  
Semoule au lait

## MERCREDI

Salade de pois chiches  
Blanquette de veau  
Carottes persillées  
Emmental  
Fruit de saison bio

## JEUDI

Pâté de foie \*  
Rôti de porc\* à la diable  
Lentilles HVE  
Petit cotentin  
Eclair chocolat

## VENDREDI

Salade mexicaine  
Paupiette de dinde sauce brune  
Pommes rissolées  
Yaourt sucré  
Fruit de saison bio



LinkedIn/elite-restauration

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

\* Plat contenant du porc

  
elite  
Restauration