

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

JEUDI

HALLOWEEN

Bao de légumes

Parmentier de bœuf bio

purée potiron

Verre de lait bio

Donuts

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

Épinards à la crème

Chanteneige bio

Liégeois vanille

VENDREDI

Duo de haricots

Couscous végété

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



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

MERCREDI

Salade PDT
Sauté de bœuf VBF sauce BBQ
Carottes vichy bio
Gouda
Eclair vanille



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

JEUDI

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

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

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

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

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

JEUDI

Salade Iceberg

Saucisse de Toulouse*

Lentilles HVE

Camembert bio

Purée de pomme HVE

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

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

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

Semaine 51



LUNDI

Farandole de crudités

Poisson pané

Petits pois

Tartare

Purée banane HVE

MARDI

Salade verte

Gratin de macaronis bio

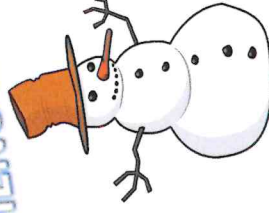
au fromage

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

JEUDI

MENU NOËL



MERCREDI

Céleri vinaigrette

Emincé de poulet bio au curry

Haricots beurre

Rondelé

Mousse chocolat

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

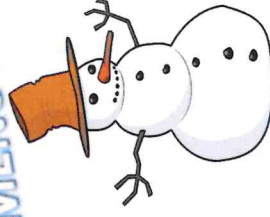
Du 22 au 26 décembre 2025

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

VENDREDI

Betteraves bio

Nuggets de poisson

Haricots verts bio

Fromage à la coupe

Crème vanille

FERIE

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



in LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 29 décembre au 02 Janvier 2026

Semaine 01



MERCREDI

Salade iceberg

Boulettes de veau sauce Maintenanton

Pommes vapeur

Chantailou

Donuts

JEUDI

FERIE

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

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