

Menu

Semaine 45

Du 4 au 8 novembre 2024



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

VENREDI

Duo de haricots

Omelette

Poêlée de pdt HVE, champignons

Gouda

Liégeois vanille

MERCREDI

Chou blanc vinaigrette

Boulettes d'agneau

Semoule

Petit suisse arôme

Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 46

Du 11 au 15 novembre 2024



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

MERCREDI

Salade de pommes de terre
Sauté de bœuf sauce BBQ
Jardinière de légumes
Mimolette
Purée de banane bio



Sans réserve des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

Pièces contact
elite
Restauration

Menu

Semaine 47

Du 18 au 22 novembre 2024



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

JEDI

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

VENDREDI

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

MERCREDI

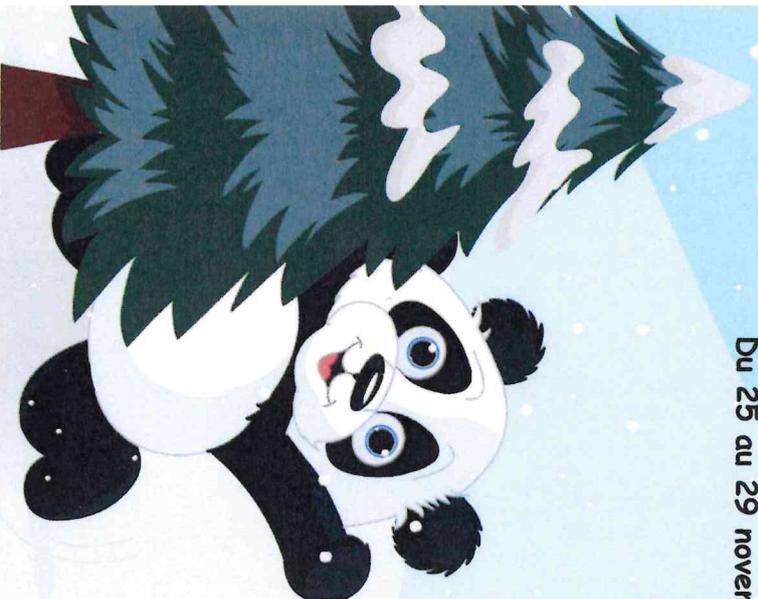
Taboulé
Emincé de poulet à la crème
Carottes sautées
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio



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

JEUDEI

Salade mexicaine
Alguillettes 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

MERCREDI

Céleri rémoulade
Saucisses fumées*
Lentilles HVE
Tartare
Purée de pomme

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc


Restauration

Menu

Semaine 49

Du 2 au 6 décembre 2024

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'ancien
Carottes braisées
Chantaillou
Crème chocolat

MERCREDI

Carottes râpées bio
Haché de veau aux champignons
Semoule
Yaourt sucré
Gaufre Fantasia



* Plat contenant du porc



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 50

Du 9 au 13 décembre 2024



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

MERCREDI

Salade de haricots verts
Sauté de veau marengo
Coquillettes
Emmental
Fruit de saison bio



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

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

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

 elite
Restauration

Menu

Semaine 52

Du 23 au 27 décembre 2024



LUNDI

Carottes râpées à la crème bio
Lasagne
aux légumes
Cantafrais
Eclair chocolat

MARDI

Potage
Paupiette de dinde sauce chasseur
Riz
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

JEUDI

Salade de lentilles HVE
Boulettes d'agneau aux épices
Légumes à coucous
Petit moulé
Fruit de saison

VENDREDI

Emincé de chou chinois
Nuggets de poisson
Haricots verts bio
Fromage à la coupe
Crème vanille

MERCREDI

Férie

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 01

Du 30 décembre au 03 Janvier 2025



LUNDI

Mousse de foie *
Aiguillettes de poulet à la crème
Coquillettes
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

MARDI

Céleri rémoulade
Colin au citron
Brocolis béchamel
Emmental
Purée pomme bio

JEUDI

Salade iceberg
Blanquette de veau
Pommes vapeur
Chantailou
Gaufre fantasia

VENDREDI

Macédoine vinaigrette
Falafels
Epinards à la crème
Vache piccon
Flan chocolat

MERCREDI

FERIE

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration