

Menu

Semaine 45

Du 4 au 8 novembre 2024



LUNDI

Saucisson à l'ail *

Aiguillettes de poulet au paprika

Coquillettes

Yaourt sucré

Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées

Beignets de calamar, citron

Epinards à la crème

Vache picon

Purée pomme bio

MERCREDI

Chou blanc vinaigrette

Boulettes d'agneau

Semoule

Petit suisse arôme

Fruit de saison bio

JEUDI

HALLOWEEN

VENREDI

Duo de haricots

Omelette

Poêlée de pdt HVE, champignons

Gouda

Liégeois vanille

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 46

Du 11 au 15 novembre 2024



LUNDI

Férié

MARDI

Betterave vinaigrette bio

Quenelle nature en sauce

Carottes Vichy

Mini cabrette

Flan caramel

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Sauté de bœuf sauce BBQ

Jardinière de légumes

Mimolette

Purée de banane bio

JEUDI

Farandole de crudités

Rôti de porc aux oignons*

Gratin de chou-fleur

Camembert

Fruit de saison bio

VENDREDI

Céleri rémoulade

Poisson pané, citron

Blé

Petit suisse arôme bio

Eclair vanille

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

Pizza
Sauté de porc dijonnaise *
Haricots verts
Coulommiers
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 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

MERCREDI

Céleri rémoulade
Saucisses fumées*
Lentilles HVE
Tartare
Purée de pomme

JEUDI

Salade mexicaine
Aiguillettes 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

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 49

Du 2 au 6 décembre 2024



MERCREDI

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

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'ancienne
Carottes braisées
Chantailou
Crème chocolat

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

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

MERCREDI

Salade de haricots verts

Sauté de veau marengo

Coquillettes

Emmental

Fruit de saison bio

JEUDI

Salade Iceberg

Saucisse de Toulouse*

Lentilles HVE

Tomme blanche

Purée de pomme

VENREDI

Coleslaw

Poisson pané, citron

Gratin de brocolis

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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

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

MERCREDI

Férie

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, citron

Haricots verts bio

Fromage à la coupe

Crème vanille

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 01

Du 30 décembre au 03 Janvier 2025

MERCREDI

FERIE

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

VENREDI

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