

# Menu

Semaine 2

Du 5 au 9 janvier 2026



## MERCREDI

Chou blanc au miel

Lieu aux épices douces MSC

Riz bio

Fraidou

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

## VENREDI

Salade iceberg

Saucisse fumée \*

Purée PDT

Yaourt sucré

Galette des rois

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

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

\* Plat contenant du porc

**elite**  
Restauration

# Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

Semaine 3



## MERCREDI

Saucisson à l'ail \*

Bœuf mode

Carottes bio

Chantailou

Crème vanille

## JEUDI

Panaché de choux

Rôti de porc \* à la provençale

Blé

Vache picon

Ile flottante

## 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

## VENDREDI

Duo de haricots

Paupiette de veau sauce charcutière

Coquillettes HVE

St Nectaire AOP

Fruit bio

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

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

\* Plat contenant du porc

**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

## JEUDI

Coleslaw bio  
Bolognaise de lentilles HVE  
Pâtes HVE  
Petit suisse arôme bio  
Gâteau d'anniversaire

## 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

## VENDREDI

Slde haricots blancs persillés  
Escalope de volaille panée bio  
Duo navet/potiron béchamel  
Brie  
Fruit de saison bio

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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



## MERCREDI

Salade de cœurs 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

O

NOUVEL

AN

CHINOIS

O

## VENDREDI

Céleri vinaigrette

Brandade

de poisson MSC

Fripons

Purée de banane

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

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

\* Plat contenant du porc

**elite**  
Restauration

# Menu

Du 2 au 6 février 2026

Semaine 6



## LUNDI

Cervelas \*

Emincé de volaille bio moutarde

Haricots verts/Flageolets

Petit suisse arôme bio

Crêpe, confiture

## MARDI

Salade de lentilles HVE

Couscous végété

Semoule HVE

Petit moulé

Fruit bio

## MERCREDI

Coleslaw

Filet de lieu MSC à la provençale

Blé à la tomate

Yaourt sucré

Purée de pomme HVE

## JEUDI

Radis/céleri sse fromage blanc

Bolognaise de bœuf bio

Pâtes HVE

Bûche de chèvre

Fruit de saison bio

## VENDREDI

0

0

MENU SAVOYARD

0

Gâteau anniversaire

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

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

\* Plat contenant du porc

**elite**  
Restauration

# Menu

Du 9 au 13 février 2026  
Semaine 7



## LUNDI

Betteraves bio  
Gallettes 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

## MERCREDI

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

## VENDREDI

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



# 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

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

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

\* Plat contenant du porc

**elite**  
Restauration

# Menu

Du 23 au 27 février 2026

Semaine 9



## LUNDI

Céleri vinaigrette  
Rôti de dinde aux oignons  
Semoule HVE  
Chanteneige bio  
Liégeois chocolat

## MARDI

Salade de lentilles HVE  
Beignet calamar  
Poêlée de légumes  
Petit suisse arôme bio  
Fruit bio

## JEUDI

Macédoine au paprika  
Gratin de brocolis  
Riz bio  
Yaourt sucré bio  
Fruit de saison bio

## MERCREDI

Carottes bio à l'orange  
Sauté de poulet sauce émeraude  
Coquillettes HVE  
Tartare  
Pâtisserie

## VENDREDI

Betteraves bio vinaigrette  
Hachis bio  
parmentier HVE  
Fourme d'Ambert AOP  
Purée pruneau

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

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

\* Plat contenant du porc

**elite**  
Restauration