

Menu

Semaine 45

Du 2 au 6 novembre 2026

MERCREDI

Salade chou blanc HVE

Sauté de porc *VPF aux oignons

Coquillettes HVE

Petit suisse arôme bio

Fruit HVE

LUNDI

Slde haricots verts à la crème

Emincé de poulet bio au paprika

Poêlée de PDT HVE, champignons

Vache picon

Fruit HVE

MARDI

Carottes râpées bio

Poisson pané MSC

Epinards à la crème

Chantaillou

Liégeois vanille

JEUDI

REPAS HALLOWEEN

Mortadelle de volaille

Parmentier de bœuf bio au potiron PC

Verre de lait bio

Cake carottes

VENDREDI

Salade de haricots blancs

Couscous VG

Semoule HVE

Yaourt sucré

Purée de banane HVE



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 9 au 13 novembre 2026
Semaine 46

MERCREDI

FERIE

LUNDI

Betteraves bio
Boulettes Jacquier bio sce tomate
Coquillettes HVE
Mini cabrette
Purée de pomme HVE

MARDI

Salade de pommes de terre
Paupiette dinde
Carottes vichy bio
Gouda
Eclair chocolat

JEUDI

Salade iceberg
Palette de porc *
Potée de légumes, PDT
Camembert bio
Crème vanille

VENDREDI

Céleri HVE rémoulade curcuma
Blanquette de la mer MSC
Blé aux petits légumes
Petit suisse arôme bio
Fruit HVE

* Plat contenant du porc



Contrats d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 16 au 20 novembre 2026
Semaine 47

MERCREDI

Taboulé HVE
Colin MSC sce crème estragon
Pommes vapeur HVE
Yaourt sucré CE
Fruit HVE

LUNDI

Salade de tortis HVE
Goujon de poulet corn flake
Petits pois
Petit moulé AFH
Fruit HVE

MARDI

Chou blanc HVE au miel
Boulettes d'agneau
Haricots verts/Flageolets
Croc lait bio
Flan caramel CE

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Gratin de brocolis
Riz
Petit suisse arôme bio
Gâteau anniversaire

VENDREDI

Crêpe fromage
Sauté de porc* VPF à la Dijonnaise
Coquillettes HVE
St Nectaire AOP
Fruit HVE

* Plat contenant du porc



réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 23 au 27 novembre 2026
Semaine 48

MERCREDI

Céleri remoulade HVE
Saucisses fumées *
Lentilles HVE
Rondelé bio
Purée pomme HVE

LUNDI

Salade de pois chiches
Suprême panés VGT NEW
Duo de légumes
Les Fripons
Mousse chocolat

MARDI

Salade verte
Bœuf bourguignon
Purée de pommes de terre HVE
Yaourt arôme CE
Fruit HVE

JEUDI

Coleslaw HVE
Gratin de penne HVE
à la carbonara de dinde
Chanteneige bio
Ile flottante

VENDREDI

Slde de pommes de terre au thon
Beignet de calamar
Épinards béchamel
Bûche de chèvre
Fruit HVE

* Plat contenant du porc



des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 30 novembre au 4 décembre 2026
Semaine 49

MERCREDI

Salade de haricots verts
Haché de veau
Poêlée de légumes d'hiver
Yaourt sucré
Grand Palmier

LUNDI

Pâté de campagne *
Boulettes de veau marengo
Semoule HVE
Petit suisse arôme bio
Purée fraise HVE

MARDI

Betteraves bio
Emincé de poulet sauce mode
Chou fleur béchamel
Vache picon
Fruit HVE

JEUDI

Tarte fromage
Haricots rouges sauce tomate
Riz bio
Camembert bio
Fruit HVE

VENDREDI

Carottes râpées bio
Moules au curry
Pommes vapeur
Croc lait bio
Crème pralinée

* Plat contenant du porc



réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 7 au 11 décembre 2026
Semaine 50

MERCREDI

Slide haricots blancs à la crème
Haut cuisse de poulet
Carottes
Emmental
Fruit HVE

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Escalope viennoise bio
Gratin de légumes
Yaourt arôme
Fruit HVE

MARDI

Taboulé HVE
Omelette
Épinards béchamel
Cantadou
Flan vanille CE

JEUDI

Salade iceberg
Rougail de saucisse *
Riz
Brie bio
Purée pomme HVE

VENDREDI

Coleslaw HVE
Colin MSC sauce hollandaise
Semoule HVE
Petit suisse arôme bio
Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc



réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

septembre 2026

LUNDI

Farandoles de crudité HVE

Poisson pané MSC

Petits pois

Tartare AFH

Purée banane HVE

MARDI

Salade verte

Gratin de macaronis HVE

au fromage

Yaourt sucré

Fruit HVE

MERCREDI

Céléri vinaigrette

Emincé de poulet bio au curry

Haricots beurre

Rondelé

Mousse chocolat

JEUDI

0

MENU

DE

NOËL

0

VENDREDI

Salade de riz bio

Jambon blanc *(servir froid)

Chou fleur béchamel

Petit suisse arôme bio

Fruit HVE



* Plat contenant du porc



pour en savoir plus sur nos contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 21 au 25 décembre 2026
Semaine 52

MERCREDI

Salade de tortis HVE
Nuggets de poisson MSC
Haricots verts
Fromage à la coupe
Crème vanille CE

LUNDI

Carottes râpées HVE
Bolognaise de lentilles HVE
Coquillettes HVE
Cantafras
Salade de fruits

MARDI

Chou fleur sauce tartare
Paupiette de veau sauce chasseur
Semoule HVE
Yaourt arôme
Fruit HVE

JEUDI

O
MENU
DE
NOËL
O

VENDREDI

O
O
FÉRIÉ
O
O

* Plat contenant du porc



réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 53

Du 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027

LUNDI

0

REPAS DE SECOURS

0

0

0

MARDI

Potage

Beignet de calamars

Gratin de brocolis

Emmental

Purée pomme HVE

MERCREDI

Salade iceberg

Boulette de veau sauce Maintenon

Pommes vapeur HVE

Chantailou

Donut's

JEUDI

Macédoine vinaigrette

Falafels bio

Épinards à la crème

Vache picon

Flan chocolat CE

VENDREDI

0

0

FÉRIÉ

0

0

* Plat contenant du porc



réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration