



Menu

Du 07 au 11 Novembre
2022

LUNDI

Chou blanc au miel

Knack de volaille

Coquillettes

St Môret

Mousse au chocolat

MARDI

Betterave

Omelette

Epinards béchamel

Yaourt aux fruits

Fruit

MERCREDI

Céleri rémoulade

Blanquette de dinde

Carottes

Vache qui rit

Compote de pommes

JEUDI

Salade de lentilles

Rôti de veau

Gratin de chou-fleur

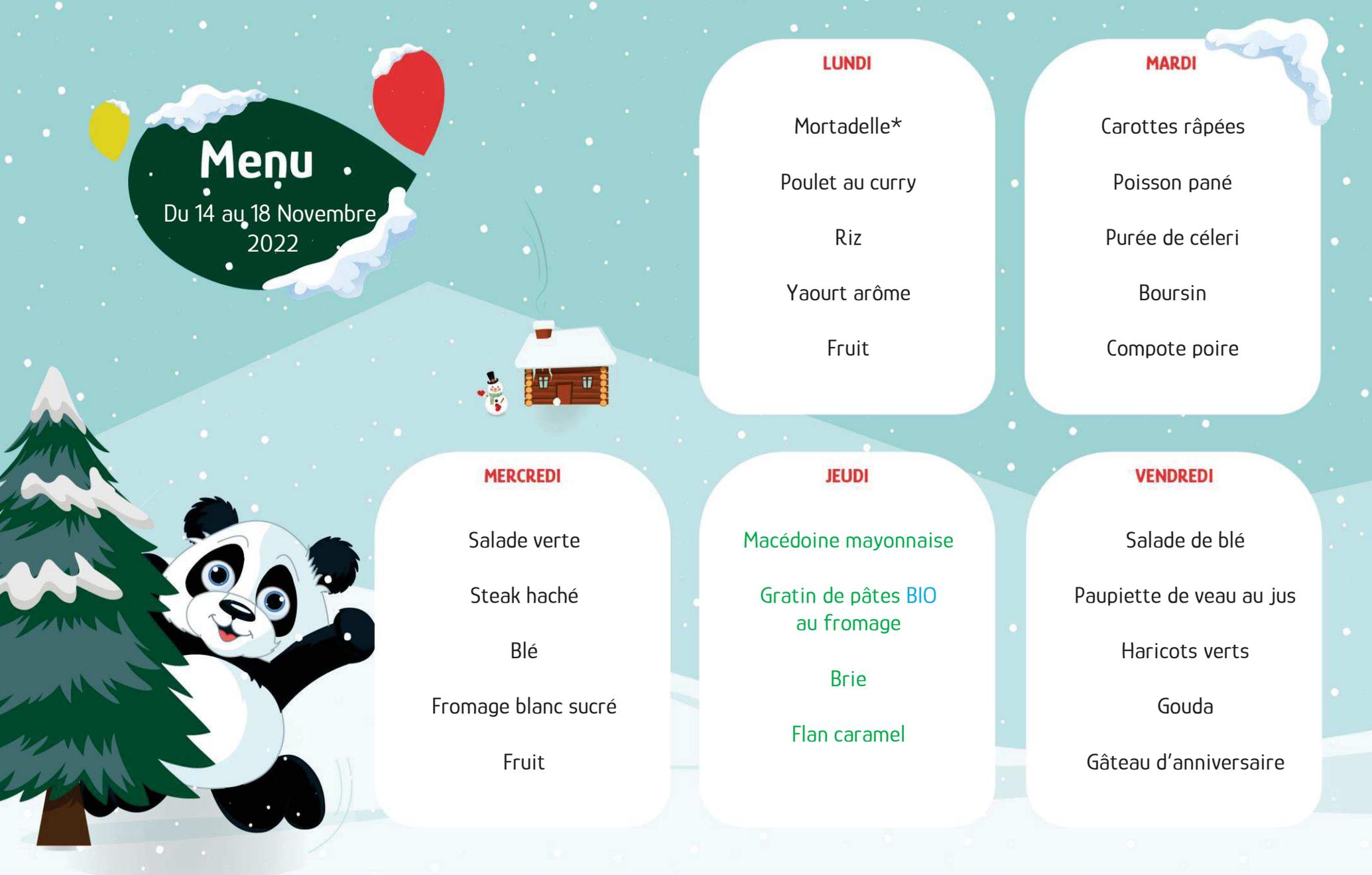
Munster

Fruit

VENDREDI

FÉRIÉ





Menu

Du 14 au 18 Novembre
2022

LUNDI

Mortadelle*
Poulet au curry
Riz
Yaourt arôme
Fruit

MARDI

Carottes râpées
Poisson pané
Purée de céleri
Boursin
Compote poire

MERCREDI

Salade verte
Steak haché
Blé
Fromage blanc sucré
Fruit

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Gratin de pâtes **BIO**
au fromage
Brie
Flan caramel

VENDREDI

Salade de blé
Paupiette de veau au jus
Haricots verts
Gouda
Gâteau d'anniversaire



Menu

Du 21 au 25 Novembre
2022

LUNDI

Salade de pâtes
Boulettes de veau marengo
Carottes
Petit-suisse arôme
Fruit

MARDI

Salade de chou rouge
Chili sin carne
Riz
Cotentin
Crème vanille

MERCREDI

Poireaux vinaigrette
Poulet rôti
Petits pois
Emmental
Compote ananas

JEUDI

MENU SAVOYARD

Salade verte
Tartiflette*
Yaourt sucré
Tarte myrtilles

VENDREDI

Carottes râpées
Lieu au citron
Poêlée de courges
Camembert
Fruit





Menu

Du 28 Novembre
au 02 Décembre
2022

LUNDI

Céleri rémoulade
Rosbif
Coquillettes
Chantailou
Crème chocolat

MARDI

Duo de haricots
Brandade de poisson
Edam
Compote de pommes

MERCREDI

Salade Mexicaine
Sauté de porc à la crème*
Poêlée de légumes
Fromage blanc sucré
Fruit

JEUDI

Farandole de crudités
Saucisses végé
Lentilles
Saint Nectaire
Fruit

VENDREDI

Pâté de campagne*
Aiguillettes de volaille
à la moutarde
Gratin PDT / Salsifis
Yaourt aux fruits
Paris Brest



Menu

Du 05 au 09 Décembre
2022



MERCREDI

Radis et beurre
Paupiette de dinde
Lentilles
Gouda
Compote framboise

LUNDI

Coleslaw
Jambon sauce madère*
Purée
Croc lait
Flan vanille

MARDI

Macédoine mayonnaise
Lasagnes
Ricotta-épinard
Yaourt arôme
Fruit

JEUDI

Salade de riz
Cordon bleu
Chou-fleur béchamel
Fournol
Fruit **BIO**

VENDREDI

Carottes râpées
Colin à la dieppoise
Haricots verts
Petit-suisse sucré
Eclair au chocolat



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 12 au 16 Décembre
2022



MERcredi

Salade verte
Bœuf bourguignon
Pommes vapeur
Petit-suisse arôme
Fruit

LUNDI

Betteraves
Emincé de poulet à la crème
Semoule
Yaourt sucré
Fruit

MARDI

Chou blanc au miel
Cassoulet végétarien
Haricots blancs
Petit cotentin
Compote pommes

JEUDI

REPAS DE NOËL

VENDREDI

Salade de pommes de terre
Poisson pané
Carottes à la crème
Fraidou
Gâteau d'anniversaire



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration