

Menu

Semaine 45
Du 03 au 07 novembre
2025

LUNDI

Cervelas *
Emincé BIO de poulet
au paprika
Poêlée de pdt, champignons
Vache picon
Fruit de saison BIO

MARDI

Carottes BIO au citron
Beignets de calamar
provençal
Epinards à la crème
Chanteneige BIO
Liégeois vanille

MERCREDI

Chou blanc vinaigrette
Sauté de porc* VPF aux
oignons
Coquillettes HVE
Petit-suisse arôme BIO
Fruit de saison BIO

JEUDI

HALLOWEEN

Bao de légumes
Parmentier de bœuf BIO
Purée de potiron
Verre de lait BIO
Donuts

VENDREDI

Duo de haricots
Couscous végété
Semoule HVE
Fromage blanc nature
Purée banane HVE



Menu

Semaine 46
Du 10 au 14 Novembre
2025



LUNDI

Betterave vinaigrette **BIO**
Quenelle nature sauce curry
Pommes rissolées
Mini cabrette
Purée pomme **HVE**

MARDI



MERCREDI

Salade pommes de terre
Sauté de bœuf **VBF**
sauce barbecue
Carottes vichy **BIO**
Gouda
Eclair vanille

JEUDI

Salade iceberg
Blanc de poulet à la crème
Gratin de chou-fleur tomate
Camembert **BIO**
Fruit de saison **BIO**

VENDREDI

Céleri rémoulade
Blanquette de la mer **MSC**
Blé aux petits légumes
Petit-suisse arôme **BIO**
Semoule au lait



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 47

Du 17 au 21 Novembre
2025



LUNDI

Carotte **BIO** ciboulette
Goujon de poulet corn flakes
NEW
Duo haricots verts / flageolets
Petit cotentin
Fruit de saison **BIO**

MARDI

Chou blanc au miel
Boulettes d'agneau **VPF**
à la tomate
Coquillettes **HVE**
Croc'lait
Flan caramel

MERCREDI

Taboulé
Colin **MSC** sauce
crème estragon
Pommes vapeur
Yaourt sucré
Fruit de saison **BIO**

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Gratin de brocolis
Riz **BIO**
Petit-suisse arôme
Gâteau d'anniversaire

VENDREDI

Pizza fromage
Sauté de porc **VPF**
dijonnaise*
Petits pois
Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison **BIO**



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 48
Du 24 au 28 Novembre
2025

LUNDI

Coleslaw
Nuggets de maïs
Purée de céleri
Saint Môret BIO
Mousse chocolat

MARDI

Salade verte
Bœuf bourguignon VBF
Semoule HVE
Yaourt arôme
Fruit de saison BIO

MERCREDI

Céleri rémoulade
Saucisses fumées*
Lentilles HVE
Vache qui rit BIO
Purée de pomme HVE

JEUDI

Salade de haricots blancs
Haut de cuisse de poulet
Duo légumes (potiron, navet
béchamel)
Chanteneige BIO
Ile flottante

VENDREDI

Salade de PDT
Poisson pané
Epinards béchamel
Bûche de chèvre
Fruit de saison BIO



Menu

Semaine 49

Du 01 au 05 Décembre
2025

LUNDI

Mortadelle *
Escalope viennoise **BIO**
Haricots verts persillés
Petit-suisse arôme **BIO**
Purée fraise **HVE**

MARDI

Betteraves bio
Moules au curry
Pommes vapeur
Vache picon
Fruit de saison **BIO**

MERCREDI

Salade de cœurs de palmier
Haché de veau aux
champignons
Semoule **HVE**
Yaourt sucré
Moelleux citron

JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Haricots rouges sauce
tomate
Riz **BIO**
Saint-Nectaire **AOP**
Fruit de saison **BIO**

VENDREDI

Salade de tortis **HVE**
Emincé poulet moutarde
ancienne
Gratin de chou-fleur
Chanteneige **BIO**
Crème praliné



Menu

Semaine 50

Du 08 au 12 Décembre
2025

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Pâtes carbonara **HVE***

Yaourt arôme

Fruit de saison **BIO**

MARDI

Taboulé **HVE**

Omelette

Epinards béchamel

St Môret **BIO**

Flan vanille

MERCREDI

Salade de haricots verts

Veau marengo

Purée pommes de terre

Emmental

Fruit de saison **BIO**

JEUDI

Salade iceberg

Saucisse de Toulouse*

Lentilles **HVE**

Camembert **BIO**

Purée de pomme **HVE**

VENDREDI

Coleslaw

Colin **MSC** sauce Hollandaise

Gratin de brocolis

Petit-suisse arôme **BIO**

Gâteau d'anniversaire



Menu

Semaine 51
Du 15 au 19 Décembre
2025



MERCREDI

Céleri vinaigrette
Emincé de poulet **BIO**
au curry
Haricots beurre
Rondelé
Mousse chocolat

LUNDI

Farandole de crudités
Poisson pané
Petits pois
Tartare
Purée banane **HVE**

MARDI

Salade verte
Gratin de macaronis **BIO**
au fromage
Yaourt sucré
Fruit de saison **BIO**

JEUDI

REPAS DE NOËL

VENDREDI

Crêpe fromage
Rôti de porc VBF*
sauce madère
Riz **BIO**
Petit-suisse arôme **BIO**
Fruit de saison **BIO**

