

# Menu

Semaine 45  
Du 03 au 07 novembre  
2025



## MERCREDI

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

## 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

## JEUDI

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

## VENDREDI

Duo de haricots  
Couscous végé  
Sémoule HVE  
Fromage blanc nature  
Purée banane HVE



LinkedIn/elite-restauration

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

**elite**  
Restauration

# Menu

Semaine 46  
Du 10 au 14 Novembre  
2025



## MERCREDI

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

## LUNDI

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

## MARDI



## VENDREDI

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

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



# Menu

Semaine 47

Du 17 au 21 Novembre  
2025



## MERCREDI

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

## 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 **VBF**  
à la tomate  
Coquillettes **HVE**  
Croc'lait  
Flan caramel

## VENDREDI

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

## JEUDI

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

# Menu

Semaine 48  
Du 24 au 28 Novembre  
2025



## MERCREDI

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

## 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

## VENDREDI

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

# Menu

Semaine 49  
Du 01 au 05 Décembre  
2025



## MERCREDI

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

## 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**

## VENDREDI

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

## JEUDI

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

# Menu

Semaine 50  
Du 08 au 12 Décembre  
2025



## MERCREDI

Salade de haricots verts  
Veau marengo  
Purée pommes de terre  
Emmental  
Fruit de saison BIO

## LUNDI

Macédoine mayonnaise  
Pâtes carbonara HVE\*  
Yaourt arôme  
Fruit de saison BIO

## MARDI

Taboulé HVE  
Omelette  
Epinards béchamel  
St Môret BIO  
Flan vanille

## VENDREDI

Coleslaw  
Colin MSC sauce Hollandaise  
Gratin de brocolis  
Petit-suisse arôme BIO  
Gâteau d'anniversaire

## JEUDI

Salade iceberg  
Saucisse de Toulouse\*  
Lentilles HVE  
Camembert BIO  
Purée de pomme HVE

# Menu

Semaine 51  
Du 15 au 19 Décembre  
2025



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



LinkedIn/elite-restauration

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

**elite**  
Restauration