

Menu

Du 05 au 09 Janvier
2026

MERCREDI

Chou blanc au miel

Lieux 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

VENDREDI

Salade iceberg

Saucisse fumée*
Purée pommes de terre

Yaourt sucré

Galette des rois



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 12 au 16 Janvier
2026

MERCREDI

Saucisson à l'ail*
Bœuf mode
Carottes BIO
Chantaillou
Crème vanille

LUNDI

Salade de PDT persillée
Omelette
Epinards béchamel
Petit-suisse sucré
Fruit de saison BIO

MARDI

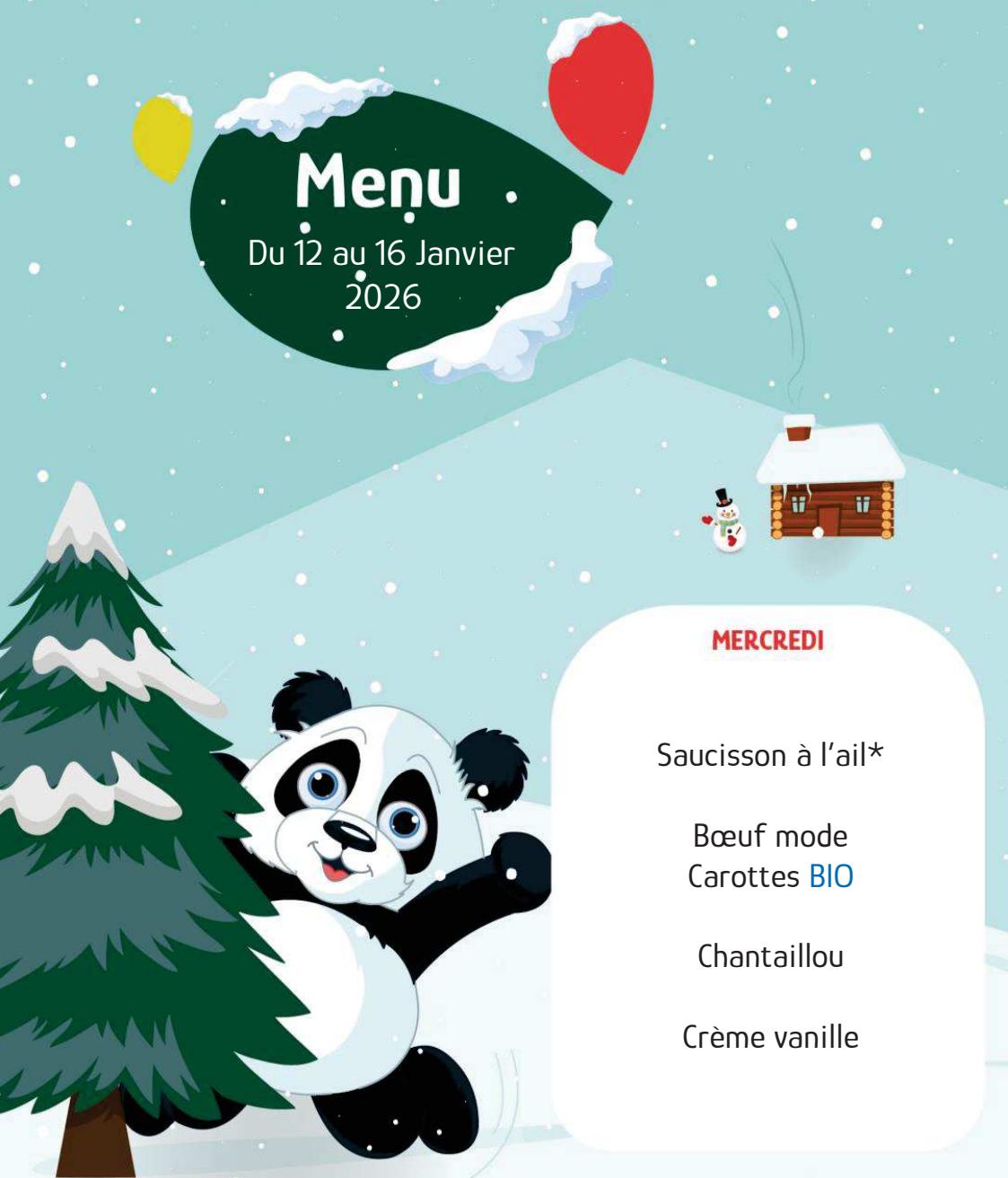
Cèleri sauce cocktail
Poisson pané MSC
Petits pois
Petit moulé
Purée de pomme HVE

VENDREDI

Duo de haricots
Paupiette de veau sauce
charcutière
Coquillettes BIO
St Nectaire AOP
Fruit BIO

JEUDI

Panaché de choux
Sauté de porc* à la
provençale
Blé
Vache Picon
Île flottante



Menu

Du 19 au 23 Janvier
2026

MERCREDI

Betteraves **BIO** échalote

Jambon blanc* sauce normande
Pommes vapeur

Yaourt sucré

Fruit de saison **BIO**

LUNDI

Tarte au fromage

Blanquette de la mer **MSC**
Riz **BIO**

Fromage blanc nature

Purée pomme **HVE**

MARDI

Salade verte

Boulettes d'agneau à la
marocaine
Légumes couscous

Chanteneige **BIO**

Flan vanille

VENDREDI

Salade de haricots blancs
persillés

Escalope de volaille panée **BIO**
Duo navet/potiron béchamel

Brie

Fruit de saison **BIO**

JEUDI

Coleslaw **BIO**

Bolognaise de lentilles **HVE**
Pâtes **HVE**

Petit-suisse arôme **BIO**

Gâteau d'anniversaire



Menu

Du 26 au 30 Janvier
2026

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**

VENDREDI

Céleri vinaigrette

Brandade de poisson **MSC**

Fripions

Purée de banane

JEUDI

MENU NOUVEL AN CHINOIS



Menu

Du 02 au 06 Février
2026

MERCREDI

Coleslaw

Filet de lieu **MSC** à la provençale
Blé à la tomate

Yaourt sucré

Purée de pommes **HVE**

LUNDI

Cervelas*

Emince de volaille **BIO** moutarde
Haricots verts / Flageolets

Petit suisse arôme **BIO**

Crêpe, confiture

MARDI

Salade de lentilles **HVE**

Couscous végé
Sémoule **HVE**

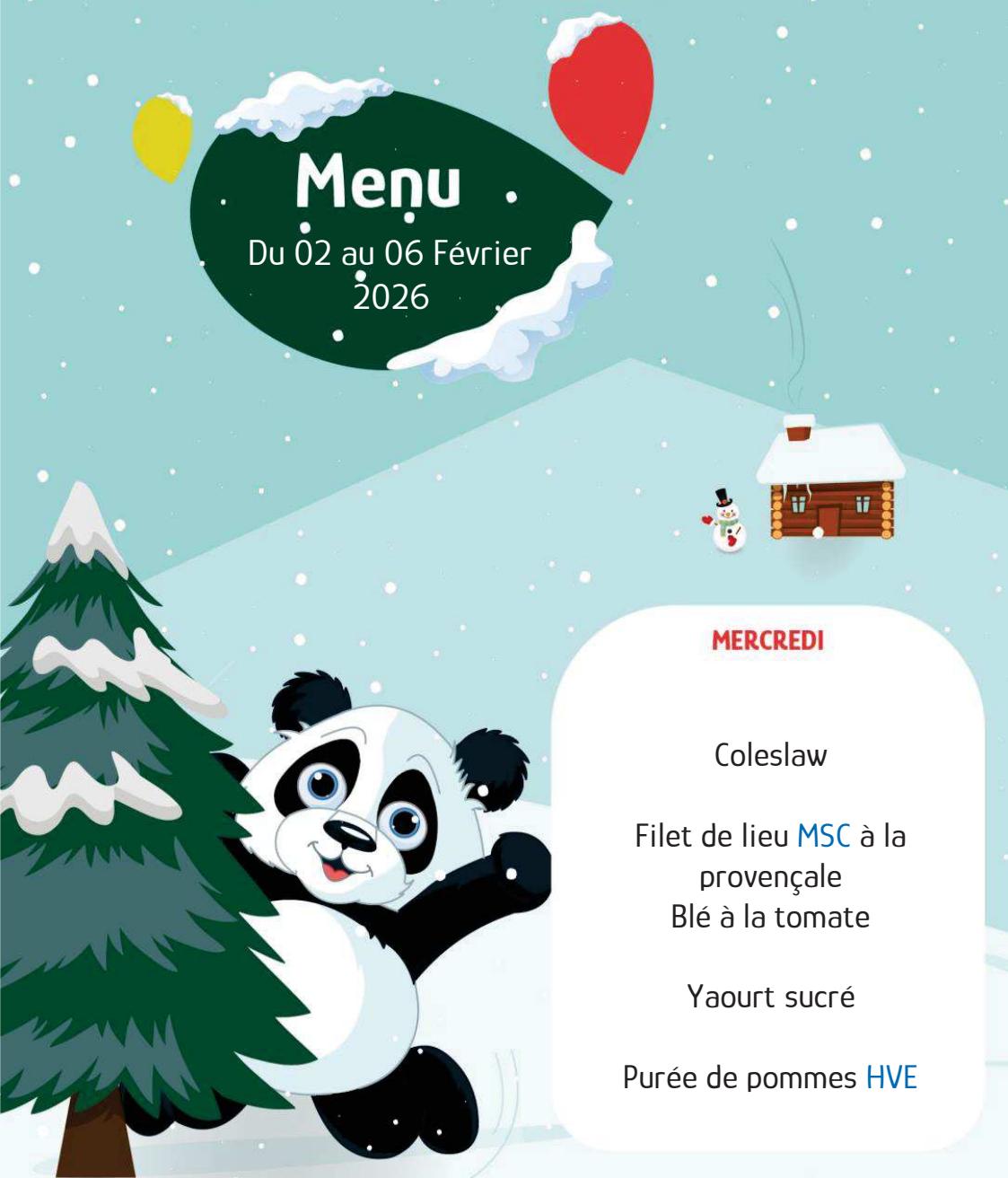
Petit moulé

Fruit **BIO**

VENDREDI

MENU SAVOYARD:

Gâteau d'anniversaire



Menu

Du 09 au 13 février
2026

MERCREDI

Carottes râpées **BIO**

Bœuf sauce barbecue
Sémoule **HVE**

Petit suisse sucré

Fruit de saison **BIO**

LUNDI

Betteraves **BIO**

Galettes 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

VENDREDI

Farandole de crudités

Goujon de poulet pané
Haricots verts

Pont l'Evêque **AOP**

Gaufre liégeoise



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration