



# Menu

Du 05 au 09 Janvier  
2026

## 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**

## MERCREDI

Chou blanc au miel

Lieux aux épices douces **MSC**  
Riz **BIO**

Fraidou

Purée de coing

## JEUDI

Macédoine vinaigrette

Gratin de macaroni **HVE**  
au fromage

Petit-suisse arôme **BIO**

Fruit de saison **BIO**

## VENDREDI

Salade iceberg

Saucisse fumée\*  
Purée pommes de terre

Yaourt sucré

Galette des rois





# Menu

Du 12 au 16 Janvier  
2026

## 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

## MERCREDI

Saucisson à l'ail\*

Bœuf mode  
Carottes BIO

Chantailou

Crème vanille

## JEUDI

Panaché de choux

Sauté de porc\* à la  
provençale  
Blé

Vache Picon

Ile flottante

## VENDREDI

Duo de haricots

Paupiette de veau sauce  
charcutière  
Coquillettes BIO

St Nectaire AOP

Fruit BIO



# 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

## JEUDI

Coleslaw **BIO**

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

Petit-suisse arôme **BIO**

Gâteau d'anniversaire

## VENDREDI

Salade de haricots blancs  
persillés

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

Brie

Fruit de saison **BIO**





# 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**

## JEUDI

### MENU NOUVEL AN CHINOIS



## VENDREDI

Céleri vinaigrette

Brandade de poisson **MSC**

Fripons

Purée de banane



Linkedin/elite-restauration

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

**elite**  
Restauration



# Menu

Du 02 au 06 Février  
2026

## LUNDI

Cervelas\*

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

Petit suisse arôme **BIO**

Crêpe, confiture

## MARDI

Salade de lentilles **HVE**

Couscous végété  
Semoule **HVE**

Petit moulé

Fruit **BIO**

## MERCREDI

Coleslaw

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

Yaourt sucré

Purée de pommes **HVE**

## JEUDI

Radis/céleri  
sauce fromage blanc

Bolognaise de bœuf **BIO**  
Pâtes **HVE**

Bûche de chèvre

Fruit de saison **BIO**

## VENDREDI

### MENU SAVOYARD:

Gâteau d'anniversaire





# Menu

Du 09 au 13 février  
2026

## 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

## MERCREDI

Carottes râpées **BIO**

Bœuf sauce barbecue

Semoule **HVE**

Petit suisse sucré

Fruit de saison **BIO**

## JEUDI

Crêpe champignons

Filet de colin **MSC** à la

dieppoise

Riz **BIO**

Yaourt arôme

Fruit de saison **BIO**

## VENDREDI

Farandole de crudités

Goujon de poulet pané

Haricots verts

Pont l'Evêque **AOP**

Gaufre liégeoise

