

Menu

Semaine 2

Du 5 au 9 janvier 2026



MERCREDI

Chou blanc au miel

Lieu 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

JEUDI

Macédoine vinaigrette

Gratin de macaroni HVE

au fromage

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

VENREDI

Salade iceberg

Saucisse fumée *

Purée PDT

Yaourt sucré

Galette des rois

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

Semaine 3



MERCREDI

Saucisson à l'ail *

Bœuf mode

Carottes bio

Chantailou

Crème vanille

JEUDI

Panaché de choux

Rôti de porc * à la provençale

Blé

Vache picon

Ile flottante

LUNDI

Salade de PDT persillée

Omelette

Epinards béchamel

Petit suisse sucré

Fruit de saison bio

MARDI

Céleri sauce cocktail

Poisson pané MSC

Petits pois

Petit moulé

Purée de pomme HVE

VENDREDI

Duo de haricots

Paupiette de veau sauce charcutière

Coquillettes HVE

St Nectaire AOP

Fruit bio

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 19 au 23 janvier 2026

Semaine 4



MERCREDI

Betteraves bio échalote
Jambon blanc *sauce normande
Pommes vapeur
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

JEUDI

Coleslaw bio
Bolognaise de lentilles HVE
Pâtes HVE
Petit suisse arôme bio
Gâteau d'anniversaire

LUNDI

Tarte au fromage
Blanquette de la mer MSC
Riz bio
Fromage blanc nature
Purée pomme HVE

MARDI

Salade verte
Boulette d'agneau à la marocaine
Légumes couscous
Chanteneige bio
Flan vanille

VENDREDI

Slde haricots blancs persillés
Escalope de volaille panée bio
Duo navet/potiron béchamel
Brie
Fruit de saison bio

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 26 au 30 janvier 2026

Semaine 5



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

MERCREDI

- Salade de cœurs palmier maïs
- Roulé végétal
- Petits pois
- Mini Cabrette
- Gaufre fantasia

JEUDI

- O
- NOUVEL
- AN
- CHINOIS
- O

VENDREDI

- Céleri vinaigrette
- Brandade
- de poisson MSC
- Fripons
- Purée de banane



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

 [Linkedin/elite-restauration](https://www.linkedin.com/company/elite-restauration)

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 2 au 6 février 2026

Semaine 6



LUNDI

Cervelas *

Emincé de volaille bio moutarde

Haricots verts/Flageolets

Petit suisse arôme bio

Crêpe, confiture

MARDI

Salade de lentilles HVE

Couscous végété

Semoule HVE

Petit moulié

Fruit bio

MERCREDI

Coleslaw

Filet de lieu MSC à la provençale

Blé à la tomate

Yaourt sucré

Purée de pomme HVE

JEUDI

Radis/céleri sse fromage blanc

Bolognaise de bœuf bio

Pâtes HVE

Bûche de chèvre

Fruit de saison bio

VENDREDI

0

0

MENU SAVOYARD

0

Gâteau anniversaire

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 9 au 13 février 2026
Semaine 7



LUNDI

Betteraves bio
Gallettes 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

JEUDI

Crêpe champignons
Filet de colin MSC à la diéppoise
Riz bio
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

MERCREDI

Carottes râpées bio
Bœuf sce barbecue
Semoule HVE
Petit suisse sucré
Fruit de saison BIO

VENDREDI

Farandole de crudités
Goujon de poulet pané
Haricots verts
Pont l'Evêque AOP
Gaufre liégeoise

Menu

Du 16 au 20 février 2026

Semaine 8



LUNDI

Duo de choux
Lasagne
de saumon
Petit suisse arôme bio
Purée de pomme HVE

MARDI

Salade verte
Nuggets de maïs
Gratin de chou fleur
Vache qui rit bio
Semoule au lait

MERCREDI

Salade de pois chiches
Blanquette de veau
Carottes persillées
Emmental
Fruit de saison bio

JEUDI

Pâté de foie *
Rôti de porc* à la diable
Lentilles HVE
Petit cotentin
Eclair chocolat

VENDREDI

Salade mexicaine
Paupiette de dinde sauce brune
Pommes rissolées
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 23 au 27 février 2026

Semaine 9



MERCREDI

Carottes bio à l'orange
Sauté de poulet sauce émeraude
Coquillettes HVE
Tartare
Pâtisserie

JEUDI

Macédoine au paprika
Gratin de brocolis
Riz bio
Yaourt sucré bio
Fruit de saison bio

LUNDI

Céleri vinaigrette
Rôti de dinde aux oignons
Semoule HVE
Chanteneige bio
Liégeois chocolat

MARDI

Salade de lentilles HVE
Beignet calamar
Poêlée de légumes
Petit suisse arôme bio
Fruit bio

VENDREDI

Betteraves bio vinaigrette
Hachis bio
parmentier HVE
Fourme d'Ambert AOP
Purée pruneau

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration