

Menu

Semaine 45

Du 2 au 6 novembre 2026

LUNDI

Slde haricots verts à la crème
Emincé de poulet bio au paprika
Poêlée de PDT HVE, champignons

Vache picon

Fruit HVE

MARDI

Carottes râpées bio
Poisson pané MSC
Epinards à la crème

Chantaillou

Liégeois vanille

MERCREDI

Salade chou blanc HVE
Sauté de porc *VPF aux oignons

Coquillettes HVE

Petit suisse arôme bio

Fruit HVE

JEUDI

REPAS HALLOWEEN
Mortadelle de volaille
Parmentier de bœuf bio au potiron PC

Verre de lait bio

Cake carottes

VENDREDI

Salade de haricots blancs
Couscous VG
Semoule HVE
Yaourt sucré
Purée de banane HVE

Menu

Du 9 au 13 novembre 2026
Semaine 46

LUNDI

Betteraves bio
Boulettes Jacquier bio sœ tomate
Coquillettes HVE
Mini cabrette
Purée de pomme HVE

MARDI

Salade de pommes de terre
Paupiette dinde
Carottes vichy bio
Gouda
Eclair chocolat

MERCREDI

FERIE

JEUDI

Salade iceberg
Palette de porc *
Potée de légumes, PDT
Camembert bio
Crème vanille

VENDREDI

Céleri HVE rémoulade curcuma
Blanquette de la mer MSC
Blé aux petits légumes
Petit suisse arôme bio
Fruit HVE

© Elite Restauration
Tous droits réservés

* Plat contenant du porc

in LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 16 au 20 novembre 2026
Semaine 47

LUNDI

Salade de tortis HVE
Goujon de poulet corn flake
Petits pois
Petit moulé AFH
Fruit HVE

MARDI

Chou blanc HVE au miel
Boulettes d'agneau
Haricots verts/Flageolets
Croc lait bio
Flan caramel CE

MERCREDI

Taboulé HVE
Colin MSC scc crème estragon
Pommes vapeur HVE
Yaourt sucré CE
Fruit HVE

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Gratin de brocolis
Riz
Petit suisse arôme bio
Gâteau anniversaire

VENDREDI

Crêpe fromage
Sauté de porc* VPF à la Dijonnaise
Coquillettes HVE
St Nectaire AOP
Fruit HVE

Menu

Du 23 au 27 novembre 2026
Semaine 48

LUNDI

Salade de pois chiches
Suprême panés VGT NEW
Duo de légumes
Les Fripons
Mousse chocolat

MARDI

Salade verte
Bœuf bourguignon
Purée de pommes de terre HVE
Yaourt arôme CE
Fruit HVE

MERCREDI

Céleri remoulade HVE
Saucisses fumées *
Lentilles HVE
Rondelé bio
Purée pomme HVE

JEUDI

Coleslaw HVE
Gratin de penne HVE
à la carbonara de dinde
Chanteneige bio
Ile flottante

VENDREDI

Side de pommes de terre au thon
Beignet de calamar
Épinards béchamel
Bûche de chèvre
Fruit HVE

Menu

Du 30 novembre au 4 décembre 2026
Semaine 49

LUNDI

Pâté de campagne *
Boulettes de veau marengo
Semoule HVE
Petit suisse arôme bio
Purée fraise HVE

MARDI

Betteraves bio
Emincé de poulet sauce mode
Chou fleur béchamel
Vache picon
Fruit HVE

JEUDI

Tarte fromage
Haricots rouges sauce tomate
Riz bio
Camembert bio
Fruit HVE

MERCREDI

Salade de haricots verts
Haché de veau
Poêlée de légumes d'hiver
Yaourt sucré
Grand Palmier

VENDREDI

Carottes râpées bio
Moules au curry
Pommes vapeur
Croc lait bio
Crème pralinée



* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 7 au 11 décembre 2026
Semaine 50

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Escalope viennoise bio
Gratin de légumes
Yaourt arôme
Fruit HVE

MARDI

Taboulé HVE
Omelette
Épinards béchamel
Cantadou
Flan vanille CE

MERCREDI

Slide haricots blancs à la crème
Haut cuisse de poulet
Carottes
Emmental
Fruit HVE

JEUDI

Salade iceberg
Rougail de saucisse *
Riz
Brie bio
Purée pomme HVE

VENDREDI

Coleslaw HVE
Colin MSC sauce hollandaise
Semoule HVE
Petit suisse arôme bio
Gâteau anniversaire



LinkedIn/elite-restauration

* Les données d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Septembre 2026

LUNDI

Farandoles de crudité HVE

Poisson pané MSC

Petits pois

Tartare AFH

Purée banane HVE

MARDI

Salade verte

Gratin de macaronis HVE

au fromage

Yaourt sucré

Fruit HVE

MERCREDI

Céléri vinaigrette

Emincé de poulet bio au curry

Haricots beurre

Rondelé

Mousse chocolat

JEUDI

O

MENU

DE

NOËL

O

VENDREDI

Salade de riz bio

Jambon blanc *(servir froid)

Chou fleur béchamel

Petit suisse arôme bio

Fruit HVE

Menu

Du 21 au 25 décembre 2026
Semaine 52

LUNDI

Carottes râpées HVE
Bolognaise de lentilles HVE
Coquillettes HVE
Cantafrais
Salade de fruits

MARDI

Chou fleur sauce tartare
Paupiette de veau sauce chasseur
Semoule HVE
Yaourt arôme
Fruit HVE

MERCREDI

Salade de tortis HVE
Nuggets de poisson MSC
Haricots verts
Fromage à la coupe
Crème vanille CE

JEUDI

O
MENU
DE
NOËL
O

VENDREDI

O
O
FÉRIÉ
O
O



LinkedIn/elite-restauration

garantis d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 53

Du 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027

LUNDI

0

REPAS DE SECOURS

0

0

0

MARDI

Potage

Beignet de calamars

Gratin de brocolis

Emmental

Purée pomme HVE

MERCREDI

Salade iceberg

Boulette de veau sauce Maintenanton

Pommes vapeur HVE

Chantaillou

Donut's

JEUDI

Macédoine vinaigrette

Falafels bio

Épinards à la crème

Vache picon

Flan chocolat CE

VENDREDI

0

0

FÉRIÉ

0

0

* Plat contenant du porc