

# 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

## VENDREDI

Salade iceberg

Saucisse fumée \*

Purée PDT

Yaourt sucré

Galette des rois

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

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

Chantaillou

Crème vanille

## 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

## JEUDI

Panaché de choux

Rôti de porc \* à la provençale

Blé

Vache picon

Ile flottante

## 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](http://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

## 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

## JEUDI

Coleslaw bio

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes HVE

Petit suisse arôme bio

Gâteau d'anniversaire

## VENDREDI

Slde haricots blancs persillés

Escalope de volaille panée bio

Duo navet/potiron béchamel

Brie

Fruit de saison bio

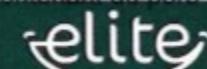
Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

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

\* Plat contenant du porc

  
elite  
Restauration

# Menu

Du 26 au 30 janvier 2026

Semaine 5

## 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

- NOUVEL AN CHINOIS
- 0

## VENDREDI

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

# Menu

Du 2 au 6 février 2026

Semaine 6

## MERCREDI

Coleslaw

Filet de lieu MSC à la provençale

Blé à la tomate

Yaourt sucré

Purée de pomme HVE

## LUNDI

Cervelas \*

Emincé de volaille bio moutarde

Haricots verts/Flageolets

Petit suisse arôme bio

Crêpe, confiture

## MARDI

Salade de lentilles HVE

Couscous végé

Semoule HVE

Petit moulé

Fruit bio

## JEUDI

Radis/céleri sce 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](http://www.elite-restauration.fr)

\* Plat contenant du porc

  
elite  
Restauration

# Menu

Du 9 au 13 février 2026

Semaine 7

## MERCREDI

Carottes râpées bio

Bœuf sce barbecue

Semoule 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

## JEUDI

Crêpe champignons

Filet de colin MSC à la diéppoise

Riz bio

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

## VENDREDI

Farandole de crudités

Goujon de poulet pané

Haricots verts

Pont l'Evèque AOP

Gaufre liégeoise

# Menu

Du 16 au 20 février 2026

Semaine 8



## MERCREDI

Salade de pois chiches

Blanquette de veau

Carottes persillées

Emmental

Fruit de saison bio

## 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

## 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](http://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

## 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

## JEUDI

Macédoine au paprika

Gratin de brocolis

Riz bio

Yaourt sucré bio

Fruit de saison 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](http://www.elite-restauration.fr)

\* Plat contenant du porc

elite  
Restauration