

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

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 12 au 16 janvier 2026
Semaine 3



MERCREDI

Saucisson à l'ail *

Bœuf mode

Carottes bio

Chantailou

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

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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

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

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

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 végété
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

* 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'Evêque AOP
Gaufre liégeoise

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

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

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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

* Plat contenant du porc

elite
Restauration