

Menu

Semaine 2

Du 6 au 10 janvier 2025



MERCREDI

Salade de chou blanc

Lieu aux épices douces

Riz bio

Fraidou

Purée de pêche

LUNDI

Carottes râpées citron

Sauté de volaille au curry

Semoule bio

Chantaillou

Mousse chocolat

MARDI

Salade de pommes de terre

Haché de veau à la moutarde

Haricots verts

Petit suisse arôme

Fruit bio

JEUDI

Betteraves à l'estragon

Gratin de pâtes bio

au fromage

Camembert

Fruit de saison

VENDREDI

Salade iceberg

Saucisse fumée *

Purée PDT HVE chou fleur

Yaourt arôme

Galette des rois

 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

Semaine 3

Du 13 au 17 janvier 2025



LUNDI

Salade de lentilles HVE
Quenelles nature sœ aurore
Epinards béchamel
Petit suisse sucré
Fruit de saison

MARDI

Céleri remoulade
Poisson pané
Petits pois
Petit moulé
Purée de pomme bio

JEUDI

Panaché de choux
Haut de cuisse de poulet rôti
Blé à la tomate
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

MERCREDI

Saucisson à l'ail *
Bœuf mode
Carottes bio
Vache picon
Flan caramel

VENDREDI

Duo de haricots
Paupiette de veau sauce charcutière
Coquillettes bio
St Paulin
Crème vanille

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 4

Du 20 au 24 janvier 2025



MERCREDI

Betteraves

Rôti de dinde sauce crème

Semoule

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

LUNDI

Pizza au fromage

Hoki sauce ciboulette

Riz bio

Gouda

Purée fraise

MARDI

Salade verte

Boulette d'agneau marengo

Haricots beurre

Chanteneige bio

Flan vanille

JEUDI

Coleslaw

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes bio

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire

VENDREDI

Salade mexicaine

Escalope de volaille

Chou fleur 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

Semaine 5

Du 27 au 31 janvier 2025



MERCREDI

Salade de cœurs palmier maïs

Boulettes soja tomate

Pommes de terre HVE/Salsifis

Mini Cabrette

Gaufre fantasia

LUNDI

Carottes râpées

Aiguillettes de poulet au citron

Coquillettes

Fripons

Mousse chocolat

MARDI

Taboulé bio

Sauté de bœuf à la hongroise

Jardinière de légumes

Yaourt arôme

Fruit de saison

JEUDI

NOUVEL

AN

CHINOIS

VENDREDI

Céleri vinaigrette

Brandade HVE

de poisson

Vache picon

Purée de banane

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 6

Du 3 au 7 février 2025



MERCREDI

Coleslaw
Nuggets de poisson
Blé à la tomate
Yaourt sucré
Purée de pomme

JEUDI

Radis/céleri râpés scc fromage blanc
Pâtes
à la carbonara *
Bûche de chèvre
Fruit de saison bio

LUNDI

Salade de haricots verts
Curry de légumes
Riz bio
Petit suisse arôme
Crêpe, confiture

MARDI

Salade de pommes de terre
Emincé de volaille bio moutarde
Chou fleur béchamel
Tartare AFH
Fruit

VENDREDI

MENU SAVOYARD

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 7

Du 10 au 14 février 2025



MERCREDI

Carottes râpées
Emincé de bœuf sce barbecue
Pommes vapeur HVE
Petit suisse sucré
Fruit de saison

JEUDI

Pâté de foie *
Lasagne de saumon
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

VENDREDI

Farandole de crudités
Escalope viennoise bio
Haricots verts
Tomme blanche
Gâteau anniversaire

LUNDI

Salade de pâtes bio
Nuggets de maïs
Epinards béchamel
Gouda
Purée banane

MARDI

Betteraves bio
Haché de veau sce échalote
Petits pois
Petit moulé
Flan chocolat



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 8

Du 17 au 21 février 2025



LUNDI

Crêpe aux champignons
Colin à la diéppoise
Julienne de légumes
Petit suisse arôme bio
Purée de pomme

MARDI

Salade verte
Crousti fromage
Gratin de chou fleur
Vache qui rit bio
Flan caramel

JEUDI

Duo de choux
Saucisses fumées *
Lentilles HVE
Petit cotentin
Eclair chocolat

MERCREDI

Salade de pois chiches
Rôti de veau à la crème
Carottes persillées
Emmental
Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade cœurs de palmier
Paupiette de dinde sauce brune
Pâtes bio
Yaourt sucré
Fruit de saison

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc


Restauration

Menu

Semaine 9

Du 24 au 28 février 2025



LUNDI

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

MARDI

Salade de blé
Beignet calamar
Poêlée de légumes
Petit suisse sucré
Fruit bio

JEUDI

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

MERCREDI

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

VENDREDI

Betteraves vinaigrette
Hachis
parmentier HVE
Bleu
Purée de fraise

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration