

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

VENDREDI

Salade iceberg

Saucisse fumée *

Purée PDT

Yaourt sucré

Galette des rois

JEUDI

Macédoine vinaigrette

Gratin de macaroni HVE

au fromage

Petit suisse arôme bio

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 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

* 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

* Plat contenant du porc


elite
Restauration

Menu

Du 26 au 30 janvier 2026

Semaine 5

MERCREDI

Salade de coeurs 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

0

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

Sernoule HVE

Petit moulé

Fruit bio

VENDREDI

0

0

MENU SAVOYARD

0

Gâteau anniversaire

JEUDI

Radis/céleri sce fromage blanc

Bolognaise de bœuf bio

Pâtes HVE

Bûche de chèvre

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 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](https://www.linkedin.com/company/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

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

Menu

Semaine 10

Du 2 au 6 mars 2026

MERCREDI

Taboulé HVE

Steak haché de veau sce BBQ

Petits pois

Chanteneige bio

Fruit bio

LUNDI

Salade de chou blanc HVE

Cordon bleu de volaille

Epinard béchamel

Yaourt sucré

Fruit bio

MARDI

Salade verte

Lasagnes

de légumes

Petit moulé

Mousse chocolat

JEUDI

Betteraves bio à l'estragon

Filet de colin MSC à la diéppoise

Blé

Brie bio

Purée de fraise

VENDREDI

Céleri HVE remoulade

Filet de poulet à la moutarde

Duo Carotte/Chou fleur

Petit suisse arôme bio

Tarte aux pommes

Menu

Du 9 au 13 mars 2026

Semaine 11



MERCREDI

Œuf dur mayonnaise

Colombo de poulet Bio

Riz Bio

Rondelé Bio

Fruit de saison Bio

LUNDI

Salade de pommes de terre

Omelette

Ratatouille

Yaourt à boire

Madeleine

MARDI

Farandole de crudités HVE

Poisson pané MSC

Gratin de brocolis

Vache picon

Purée de pomme HVE

JEUDI

Carottes râpées Bio à l'orange

Bolognaise Bio

Pâtes HVE

Camembert Bio

Flan vanille

VENDREDI

Salade de haricots verts

Saucisse de Francfort *

Lentilles HVE

Petit suisse sucré

Fruit de saison bio

Menu

Du 16 au 20 mars 2026

Semaine 12



MERCREDI

Salade verte
Bœuf bourguignon
Pommes vapeur HVE
Chantailou
Liégeois chocolat

LUNDI

Crêpe fromage
Sauté de porc sauce charcutière * Aiguillettes de poulet aux champignons
Poêlée de légumes
Croc lait Bio
Compotes abricot HVE

JEUDI

Chou blanc au miel HVE
Haricots rouges à la tomate
Riz Bio
St Nectaire AOP
Fruit de saison bio

MARDI

Pâté de campagne*
Aiguillettes de poulet aux champignons
Carottes vichy
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison Bio

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Blanquette de colin MSC
Coquillettes HVE
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire

Menu

Du 23 au 27 mars 2026

Semaine 13



MERCREDI

Salade de cœur de palmier

Galette de pois chiche bio

Haricots verts

Yaourt à boire

Petit moelleux

LUNDI

Salade de pâtes HVE

Paupiette de dinde aux olives

Petits pois

Petit suisse sucré

Fruit de saison Bio

MARDI

Céleri vinaigrette HVE

Keftas d'agneau

Semoule

Emmental

Crème praliné

JEUDI

Salade iceberg

Haut de cuisse de poulet rôti

Coquillettes HVE

Fourme d'ambert AOP

Fruit de saison bio

VENDREDI

Carottes bio à la ciboulette

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Yaourt arôme

Purée pomme HVE

Menu

Du 30 mars au 3 avril 2026

Semaine 14



MERCREDI

Salade de lentilles HVE

Omelette

Duo de légumes

Yaourt sucré

Fruit de saison Bio

LUNDI

Coleslaw HVE

Colin sauce tomate MSC

Riz Bio

Petit suisse arôme bio

Fruit bio

Salade de pommes de terre

Emincé de poulet sauce forestière

Carottes vichy

Petit moulé AFH

Liégeois vanille

JEUDI



JEUDI

0

Salade de haricots verts

0

Couscous végétarien

Repas Pâques

0

Semoule HVE

0

Fromage blanc nature + sucre

Purée de fraise

* Plat contenant du porc

Menu

Du 6 au 10 avril 2026

Semaine 15



MERCREDI

Carottes bio au cerfeuil

Haché de veau sauce échalote

Coquillettes

Mini cabrette

Purée de pommes HVE

LUNDI

0

Lundi de Pâques

0

Salade verte

Beignets de calamars

0

Haricots verts

0

Petit suisse sucré

0

Fruit de saison bio

JEUDI

Betteraves au maïs bio

Gratin de brocolis

Riz bio

Yaourt arôme

Fruit Bio

VENDREDI

Salade de chou blanc HVE

Rôti de porc* à la moutarde

Lentilles HVE

Munster AOP

Mousse chocolat

Menu

Du 13 au 17 avril 2026

Semaine 16



MERCREDI

Salade de tomates

Boules de bœuf sce Stroganoff

Petits pois

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

LUNDI

Macédoine au paprika

Paupiette de veau aux olives

Semoule HVE

Vache picon

Fruit de saison bio

MARDI

Céleri remoulade HVE

Escalope de volaille Bio pané

Epinards béchamel

Rondelé bio

Flan caramel

JEUDI

Salade haricots blancs

Gratin de macaronis HVE

au fromage et tomate

Yaourt sucré

Gâteau anniversaire

VENDREDI

Taboulé HVE

Poisson pané MSC

Purée carottes HVE

Camembert Bio

Purée de banane



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 20 au 24 avril 2026

Semaine 17



MERCREDI

Tarte au fromage

Pavé au courgettes bio

Chou fleur béchamel

Emmental

Roulé chocolat

LUNDI

Panaché de choux HVE

Lieu à la bretonne MSC

Riz Bio

Petit suisse sucré

Purée pomme HVE

MARDI

Betteraves bio

Emincé de poulet au citron Bio

Blé aux petits légumes

Croc lait bio

Fruit de saison bio

JEUDI

Concombres vinaigrette

Hachis Bio

parmentier HVE

Bûche de chèvre

Crème dessert vanille

VENDREDI

Carottes râpées bio

Sauté de porc * à la provençale

Coquillettes HVE

Yaourt arôme

Fruit bio



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration