

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

Frippons

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

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



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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

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



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

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

* Plat contenant du porc

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 *
Poêlée de légumes
Croc lait Bio
Compotes abricot HVE

MARDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

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



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
[Linkedin/elite-restauration](https://www.linkedin.com/company/elite-restauration)

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

* Plat contenant du porc

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

Céléri 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



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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

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

MARDI

Salade de pommes de terre
Emincé de poulet sauce forestier
Carottes vichy
Petit moulé AFH
Liégeois vanille

JEUDI

0
0
Repas Pâques
0
0

VENDREDI

Salade de haricots verts
Couscous végétarien
Semoule HVE
Fromage blanc nature + sucre
Purée de fraise



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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc
elite
Restauration

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
0
0

MARDI

Salade verte
Beignets de calamars
Haricots verts
Petit suisse sucré
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



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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc
elite
Restauration



Menu

Du 13 au 17 avril 2026
Semaine 16

MERCREDI

Salade de tomates
Boules de bœuf sauce 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

* Plat contenant du porc



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

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration