

Menu

Semaine 2

Du 6 au 10 janvier 2025



LUNDI

Carottes râpées citron
Sauté de volaille au curry
Semoule bio
Mousse chocolat

MARDI

Haché de veau à la moutarde
Haricots verts
Petit suisse arôme
Fruit bio

MERCREDI

Lieu aux épices douces
Riz bio
Fraidou
Purée de pêche

JEUDI

Gratin de pâtes bio
au fromage
Camembert
Fruit de saison

VENDREDI

Salade iceberg
Saucisse fumée *
Purée PDT HVE chou fleur
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


Restauration

Menu

Semaine 3

Du 13 au 17 janvier 2025



MERCREDI

Bœuf mode
Carottes bio
Vache picon
Flan caramel

LUNDI

Quenelles nature sauce aurore
Epinards béchamel
Petit suisse sucré
Fruit de saison

MARDI

Poisson pané
Petits pois
Petit moulé
Purée de pomme bio

JEUDI

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

VENDREDI

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

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 4

Du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI

Pizza au fromage
Hoki sauce ciboulette
Riz bio
Purée fraise

MARDI

Salade verte
Boulette d'agneau marengo
Haricots beurre
Flan vanille

MERCREDI

Rôti de dinde sauce crème
Semoule
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

JEUDI

Bolognaise de lentilles HVE
Pâtes bio
Petit suisse arôme
Gâteau d'anniversaire

VENDREDI

Escalope de volaille
Chou fleur béchamel
Brie
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


Restauration

Menu

Semaine 5

Du 27 au 31 janvier 2025



LUNDI

Carottes râpées
Aiguillettes de poulet au citron
Coquillettes
Mousse chocolat

MARDI

Taboulé bio
Sauté de bœuf à la hongroise
Jardinière de légumes
Yaourt arôme

MERCREDI

Boulettes soja tomate
Pommes de terre HVE/Salsifis
Mini Cabrette
Gaufre fantasia

JEUDI

NOUVEL
AN
CHINOIS

VENDREDI

Brandade HVE
de poisson
Vache picon
Purée de banane

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 6

Du 3 au 7 février 2025



LUNDI

Curry de légumes

Riz bio

Petit suisse arôme

Crêpe, confiture

MARDI

Salade de pommes de terre

Emincé de volaille bio moutarde

Chou fleur béchamel

Fruit

MERCREDI

Coleslaw

Nuggets de poisson

Blé à la tomate

Yaourt sucré

JEUDI

Pâtes

à la carbonara *

Bûche de chèvre

Fruit de saison bio

VENDREDI

MENU SAVOYARD

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 7

Du 10 au 14 février 2025



MERCREDI

Carottes râpées

Emincé de bœuf sce barbecue

Pommes vapeur HVE

Petit suisse sucré

LUNDI

Salade de pâtes bio

Nuggets de maïs

Epinards béchamel

Purée banane

MARDI

Betteraves bio

Haché de veau sce échalote

Petits pois

Flan chocolat

JEUDI

Lasagne de

saumon

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

VENDREDI

Escalope viennoise bio

Haricots verts

Tomme blanche

Gâteau anniversaire

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

MARDI

Salade verte

Crousti fromage

Gratin de chou fleur

Flan caramel

MERCREDI

Rôti de veau à la crème

Carottes persillées

Emmental

Fruit de saison bio

JEUDI

Saucisses fumées *

Lentilles HVE

Petit cotentin

Eclair chocolat

VENDREDI

Paupiette de dinde sauce brune

Pâtes bio

Yaourt sucré

Fruit de saison

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 9

Du 24 au 28 février 2025



LUNDI

Rôti de dinde aux oignons

Semoule

Chanteneige bio

Liégeois chocolat

MARDI

Beignet calamar

Poêlée de légumes

Petit suisse sucré

Fruit bio

MERCREDI

Carottes à l'orange

Sauté de poulet sauce émeraude

Coquillettes bio

Pâtisserie

JEUDI

Gratin de brocolis

Riz

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

VENDREDI

Hachis
parmentier HVE

Bleu

Purée de fraise

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