

Menu

Semaine 45

Du 3 au 7 novembre 2025



MERCREDI

Chou blanc vinaigrette

Sauté de porc* VPF aux oignons

Coquillettes HVE

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

LUNDI

Cervelas *

Emincé bio de poulet au paprika

Poêlée de pdt, champignons

Vache picon

Fruit de saison bio

MARDI

Carottes bio au citron

Beignets de calamar provençal

Epinards à la crème

Chanteneige bio

Liégeois vanille

JEUDI

HALLOWEEN

Bao de légumes

Parmentier de bœuf bio

purée potiron

Verre de lait bio

Donuts

VENDREDI

Duo de haricots

Couscous végété

Semoule HVE

Fromage blanc nature

Purée banane HVE

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 10 au 14 novembre 2025

Semaine 46



MERCREDI

Salade PDT

Sauté de bœuf VBF sauce BBQ

Carottes vichy bio

Gouda

Eclair vanille

LUNDI

Betterave vinaigrette bio

Quenelle nature sauce curry

Pommes rissolées

Mini cabrette

Purée pomme HVE

MARDI

FERIE

JEUDI

Salade iceberg

Blanc de poulet à la crème

Gratin de chou-fleur tomate

Camembert bio

Fruit de saison bio

VENDREDI

Céleri rémoulade

Blanquette de la mer MSC

Blé aux petits légumes

Petit suisse arôme bio

Semoule au lait

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 17 au 21 novembre 2025

Semaine 47



MERCREDI

Taboulé

Colin MSC sce crème estragon

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

LUNDI

Carotte bio ciboulette

Goujon de poulet corn flake NEW

Duo haricots verts/flageolet

Petit cotentin

Fruit de saison bio

MARDI

Chou blanc au miel

Boulettes d'agneau VBF à la toma

Coquillettes HVE

Croc'lait

Flan caramel

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Gratin de brocolis

Riz bio

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire

VENDREDI

Pizza fromage

Sauté de porc VPF dijonnaise *

Petits pois

Pont l'Evêque AOP

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 24 au 28 novembre 2025
Semaine 48



MERCREDI

Céleri rémoulade
Saucisses fumées*
Lentilles HVE
Vache qui rit bio
Purée de pomme HVE

LUNDI

Coleslaw
Nuggets de maïs
Purée de céleri
Saint Môret bio
Mousse chocolat

MARDI

Salade verte
Bœuf bourguignon VBF
Semoule HVE
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

JEUDI

Salade de haricots blancs
Haut de cuisse de poulet
Duo légumes (potiron, navet bécha)
Chanteneige bio
Ile flottante

VENDREDI

Salade de PDT
Poisson pané
Epinards béchamel
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