

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

O
O
MENU SAVOYARD
O
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