

Menu

Semaine 45

Du 4 au 8 novembre 2024



MERCREDI

Chou blanc vinaigrette

Boulettes d'agneau

Semoule

Petit suisse arôme

Fruit de saison bio

LUNDI

Saucisson à l'ail *

Aiguillettes de poulet au paprika

Coquillettes bio

Yaourt sucré

Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées

Beignets de calamar

Epinards à la crème

Vache picon

Purée pomme bio

JEUDI

HALLOWEEN

VENDREDI

Duo de haricots

Omelette

Poêlée de pdt HVE, champignons

Gouda

Liégeois 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 46

Du 11 au 15 novembre 2024



LUNDI

Férialé

MARDI

Betterave vinaigrette bio

Quenelle nature en sauce

Carottes Vichy

Mini cabrette

Flan caramel

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Sauté de bœuf sauce BBQ

Jardinière de légumes

Mimolette

Purée de banane bio

JEUDI

Farandole de crudités

Rôti de porc aux oignons*

Gratin de chou-fleur

Camembert

Fruit de saison bio

VENDREDI

Céleri rémoulade

Poisson pané

Blé

Petit suisse arôme bio

Eclair 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 47

Du 18 au 22 novembre 2024



LUNDI

Duo de haricots
Brandade
de poisson HVE
Petit cotentin
Fruit de saison

MARDI

Coleslaw
Boulettes de bœuf à la tomate
Coquillettes bio
Croc'lait
Purée de fraise

MERCREDI

Taboulé
Emincé de poulet à la crème
Carottes sautées
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Gratin de brocolis
Riz bio
Yaourt arôme
Gâteau d'anniversaire

VENDREDI

Pizza
Sauté de porc dijonnaise *
Haricots verts
Coulommiers
Fruit de saison bio

Menu

Semaine 48

Du 25 au 29 novembre 2024



LUNDI

Carottes râpées
Nuggets de maïs
Purée de céleri HVE
Saint Môret
Flan pâtissier

MARDI

Salade verte
Paupiette de dinde aux olives
Semoule
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

MERCREDI

Céleri rémoulade
Saucisses fumées*
Lentilles HVE
Tartare
Purée de pomme

JEUDI

Salade mexicaine
Aiguillettes de poulet
Poêlée de légumes
Chanteneige bio
Mousse chocolat

VENDREDI

Salade de pommes de terre
Filet de lieu sauce aurore
Petits pois
Bûche de chèvre
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