

Menu

Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Céleri rémoulade    	Salade de haricots blancs  	Coleslaw   	Salade verte (s/sel) 	Salade de pomme de terre  
Nuggets de maïs   	Haut de cuisse de poulet rôti	Saucisse fumée* 	Bœuf bourguignon   	Filet de colin pané   
Purée de brocolis  	Duo navets et potiron béchamel  	Lentilles 	Semoule 	Epinards à la crème 
Saint-Môret 	Chanteneige Bio 	Vache qui rit Bio 	Yaourt aromatisé 	Bûche de chèvre 
Mousse chocolat  	Ile flottante  	Purée de pommes coupelle HVE	Fruit de saison	Fruit de saison



Anhydride sulfureux et sulfites



Lait et produits à base de lait



Poissons et produits à base de poissons



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Soja et produits à base de soja



Céréales contenant du gluten



Oeufs et produits à base d'oeufs



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Poireaux vinaigrette  	Salade de pâtes HVE   	Coeurs de palmier en salade(s/sel)  	Mortadelle *   	Betterave vinaigrette BIO 
	Emincés de poulet sauce moutarde    		Escalope viennoise  	Filet de colin au citron   
Haricots rouge sauce tomate	chou romanesco		Haricots verts persillés	Pommes de terre vapeur HVE
Riz créole BIO				
Saint-nectaire FE 	Chanteneige Bio 		petit suisse arôme	Vache picon 
Fruit de saison	Crème dessert pralinée 		Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit de saison



Anhydride sulfureux et sulfites



Céréales contenant du gluten



Fruits à coque



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Oeufs et produits à base d'oeufs



Poissons et produits à base de poissons



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Lundi 08 décembre

Taboulé



Omelette nature



Epinards béchamel



Saint Moret Bio



Flan vanille



Mardi 09 décembre

Pâtes à la carbonara* PC



Macédoine mayonnaise



Yaourt aromatisé



Fruit de saison

Jeudi 11 décembre

Salade verte (s/sel)



Saucisse de Toulouse

Lentilles



Camembert BIO



Purée de pommes coupelle HVE

Vendredi 12 décembre

Carottes râpées Bio



Colin hollandaise



Gratin de brocolis



Petits suisses aromatisés



Gâteau d'anniversaire



Anhydride sulfureux et sulfites



Lait et produits à base de lait



Poissons et produits à base de poissons



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Soja et produits à base de soja



Céréales contenant du gluten



Oeufs et produits à base d'oeufs



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Lundi 15 décembre

Farandole de crudités



Macaroni en gratin



Fruit de saison

Yaourt sucré



Mardi 16 décembre

Salade verte (s/sel)



Rôti de porc au jus



Purée de pomme de terre

Petits suisses aromatisés



Fruit de saison

Jeudi 18 décembre

Mousse de canard* et cornichon



Filet de poulet sauce suprême



Gratin dauphinois



Saint-félicien



Buchette de Noël

Vendredi 19 décembre

Crêpe au fromage



Salade verte (s/sel)



Lasagnes au saumon



Tartare



Purée banane



Anhydride sulfureux et sulfites



Crustacés et produits à base de crustacés



Moutarde et produits à base de moutarde



Céleri et produits à base de céleri



Lait et produits à base de lait



Oeufs et produits à base d'oeufs



Céréales contenant du gluten



Mollusques et produits à base de mollusques



Poissons et produits à base de poissons



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration