

Menu

Semaine 10

Du 3 au 7 mars 2025

LUNDI

Duo de choux/Céleri remoulade

Cordon bleu de volaille

Petits pois

Vache qui rit bio/Camembert

Mousse chocolat/Flan vanille

MARDI

Farandole de crudités/Carottes râpées

Steak haché de bœuf sce BBQ

Potatoes

Yaourt sucré/Petit suisse arôme

Beignet

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Colin à la diéppoise

Haricots verts persillés

Chanteneige bio

Purée banane

JEUDI

Betteraves bio à l'estragon/MacédoineRadis noir-carottes râpées/ Salade verte

Lasagnes

de légumes

Gouda/Carré frais

Fruit de saison/Purée fraise

VENDREDI

Filet de poulet à la moutarde

Lentilles HVE

Petit suisse arôme/Yaourt sucré

Fruit de saison/Purée de pruneau

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 11

Du 10 au 14 mars 2025

LUNDI

Salade de pommes de terre/Taboulé

Omelette

Poisson pané

Epinards béchamel

Printanière

Yaourt arôme/Petit suisse sucré

Vache picon/Bûche de chèvre

Fruit de saison bio/Purée de coing

Purée pomme bio

MARDI

MERCREDI

Salade de haricots verts

Colombo de poulet bio

Semoule

Tartare

Crème caramel

JEUDI

Carottes râpées à l'orange/Céleri vinaigrette/Mousse de foie*/Tarte au fromage

Pâtes bio

carbonara *

Camembert/Edam

Flan vanille/Crème caramel

VENDREDI

Potée de légumes (PDT/Chou vert/Carotte

Saucisse fumée *

Petit suisse sucré/Yaourt aromatisé

Fruit de saison bio/Purée de fraise

Sans réserve des contraintes d'approvisionnement

LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 12

Du 17 au 21 mars 2025



LUNDI

Crêpe fromage/Pizza au fromage

Lieu à la tomate

Riz bio

Petit Louis tartine/Bleu

Compote abricot/Fruit de saison

MARDI

Duo carottes chou/Radis beurre

Aiguillettes de poulet aux champignons

Haricots verts

Chantailou/Mimolette

Liégeois chocolat/Fian vanille

MERCREDI

Macédoine mayo

Bœuf bourguignon

Carottes vichy

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

JEUDI

Céleri remoulade/Chou rouge vinaigrette Salade de riz bio/Salade de lentilles

Gratin de pâtes bio

au fromage curcuma

Emmental/Brie

Gâteau anniversaire

VENDREDI

Sauté de porc à la moutarde *

Poêlée de légumes

Petit suisse arôme/Yaourt sucré

Fruit de saison/Purée de poire

Sans réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 13

Du 24 au 28 mars 2025

LUNDI

Salade mexicaine/Salade de pâtes

Paupiette de dinde aux olives

Semoule bio

Fripons/ Saint Paulin

Flan caramel/Flan vanille

MARDI

Salade verte/Céleri vinaigrette

Nuggets de poisson

Petits pois

Yaourt arôme/Petit suisse sucré

Fruit de saison bio/Purée de pomme

MERCREDI

Panaché de choux

Hauts de cuisse de poulet rôti

Coquillettes bio

Petit suisse sucré

Gaufre fantasia

JEUDI

Salade haricots verts/Betteraves vinaigrette/Carottes râpées au citron/Salade verte

Gratin de chou fleur à la tomate

Riz bio

Brie/Croc lait

Mousse chocolat/Crème praliné

VENDREDI

Boulette d'agneau au jus

Ecrasé de pommes de terre HVE

Gouda/Cantafras

Purée fraise/Fruit de saison

Sans réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 14

Du 31 mars au 4 avril 2025

LUNDI

Betteraves bio estragon/Macédoine mayo Radis, beurre/Carottes râpées
Emincé de dinde aux épices douces Colin à l'oseille

Epinards béchamel

Blé à la tomate

Yaourt sucré/Petit suisse arôme

Petit cotentin/Mimolette

Fruit de saison/Purée de poire Crème praliné/Flan chocolat

MARDI

MERCREDI

Salade de lentilles

Sauté de veau au jus

Julienne de légumes

Ptit Cabray

Fruit de saison bio

JEUDI

Duo carottes-céleri/Chou rouge vinaigret

Couscous végétarien

Semoule bio

MENUS DE PÂQUES

Tomme blanche/Chanteneige

Purée banane/Fruit de saison

VENDREDI

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

[LinkedIn/elite-restauration](https://www.linkedin.com/company/elite-restauration)

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 15

Du 7 au 11 avril 2025

LUNDI

Salade de chou blanc/Carottes râpées/Salade haricots blancs/Salade pois chiche

Sauté de poulet sauce forestière

Haricots beurre

Chanteneige bio/Mini cabrette

Roulé chocolat

MARDI

Crousti fromage

Julienne de légumes

Yaourt arôme/Petit suisse sucré

Fruit bio/Purée de coing

MERCREDI

Céleri remoulade

Poisson pané

Carottes vichy

Mini cabrette

Purée pomme bio

JEUDI

Salade de pâtes/Taboulé

Rôti de porc *

Lentilles HVE

Petit suisse sucré/Yaourt aux fruits

Fruit de saison/Purée de pêche

VENDREDI

Salade iceberg/Chou rouge vinaigrette

Haché de veau sce échalote

Pommes vapeur HVE

Coulommiers/Bleu

Flan vanille/Crème au chocolat

Sans réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 16

Du 14 au 18 avril 2025

LUNDI

Macédoine au paprika/Betteraves et mâârottes bio, raisins secs/Céleri vinaigret

Paupiette de veau aux olives

Saucisse de volaille

Riz bio

Chou fleur béchamel

Yaourt sucré/Petit suisse arôme

Vache picon/Munster

Fruit de saison/Purée de pomme

Mousse chocolat/Flan vanille

MARDI

MERCREDI

Salade de haricots verts

Sauté de boeuf sce BBQ

Petits pois

Petit suisse arôme

Fruit de saison

JEUDI

Duo radis céleri/Chou blanc au miel

Gratin de pâtes bio

au fromage et tomate

Gouda/Six de Savoie

Purée coing/Fruit de saison

VENREDI

Taboulé bio/Salade pommes de terre

Beignets de calamars

Jardinière de légumes

Chantailou/Brie

Fruit de saison/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

elite
Restauration

Menu

Semaine 17

Du 21 au 25 avril 2025

LUNDI

Tarte au fromage
Boulette soja tomate
Lentilles HVE
Petit suisse sucré
Fruit de saison

FERIE

MARDI

MERCREDI

Panaché de chou
Hachis
parmentier HVE
Chanteneige bio
Flan caramel

JEUDI

Betteraves bio
Aiguillettes de poulet au citron
Bié
Bûche de chèvre
Fruit de saison

VENDREDI

Concombres vinaigrette
Lieu à la bretonne
Pommes vapeur HVE
Cotentin
Purée pomme

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration