

Menu

Semaine 18

Du 29 avril au 3 mai 2024



LUNDI

Duo crudités/Céleri remoulade
Emincé de poulet bio épices douces
Coquillettes
Petit moulé AFH/Petit cotentin
Flan chocolat/Flan vanille

MARDI

Salade haricots verts/Betterave
Nuggets de maïs
Purée de carottes HVE
Yaourt arôme/Petit suisse sucré
Fruit de saison/Purée pommes

MERCREDI

FERIE

JEUDI

Concombres à la menthe/Salade tomate
Quenelle volaille sce financière
Gratin de chou-fleur
Petit suisse arôme/Yaourt sucré
Fruit bio/Purée pêche

VENDREDI

Salade mexicaine/Taboulé
Colin sauce citron
Riz bio
Camembert/Bleu
Fruit/Purée poire

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 19

Du 6 au 10 mai 2024

LUNDI

Pâté de campagne */Surimi mayo

Hachis

parmentier HVE

Yaourt sucré/Petit suisse sucré

Fruit/Purée fraise

MARDI

Salade PDT persillée/Salade de lent

Poisson pané

Ratatouille

Chanteneige bio/Vache picon

Purée de pommes/Fruit

MERCREDI

FERIE

JEUDI

FERIE

VENDREDI

PONT
DE L'ASCENSION



* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 20

Du 13 au 17 mai 2024



LUNDI

Taboulé/Salade de pois chiches
Haché de veau sce tomate
Courgettes poêlées
Yaourt sucré/Petit suisse arôme
Fruit bio/Purée poire

MARDI

Coleslaw/Céleri remoulade
Œufs à la florentine
Epinards béchamel
Vache picon/St Môret
Fruit bio/Purée banane

MERCREDI

Salade duo haricots
Saucisse fumée *
Coquillettes bio
Cantafrais
Flan vanille

JEUDI

Concombres à la crème/Salade verte
Cordon bleu de volaille
Riz à la tomate bio
Emmental/Port Salut
Purée de fraise/Fruit

VENDREDI

Crêpe au fromage/Œuf mayo
Hoki au curry
Brocolis béchamel
Petit suisse arôme bio/Yaourt suci
Donuts

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 21

Du 20 au 24 mai 2024



LUNDI

Céleri remoulade/Radis beurre

Paupiette de dinde

Semoule bio

Fromage fripons/Chanteneige

Flan caramel/Mousse chocolat

MARDI

Tomates au basilic/Concombres

Dahl

de lentilles HVE

Mini cabrette/Kiri

Purée de pommes/Fruit

MERCREDI

Salade PDT à l'échalote

Emincé de poulet kebab

Poêlée de légumes

Gouda

Fruit bio

JEUDI

Carottes râpées/Salade verte

Sauté de bœuf à la hongroise

Coquillettes bio

Coulommiers/Tomme blanche

Fruit/Purée pêche

VENDREDI

Betteraves bio ancienne/Brocolis m

Nuggets de poisson

Haricots beurre

Petit suisse sucré/Yaourt arôme

Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 22

Du 27 au 31 mai 2024



LUNDI

Melon/Carottes râpées
Escalope de volaille viennoise bio
Chou-fleur béchamel
Petit moulé/Cantafras
Liégeois chocolat/Flan vanille

MARDI

Macédoine mayonnaise/Cœur de palmier
Curry de légumes
Riz bio
Petit cotentin/Tartare AFH
Fruit/Purée poire

MERCREDI

Concombre à la grecque
Colin sauce hollandaise
Semoule
Petit suisse sucré
Purée de pomme bio

JEUDI

Salade de pâtes bio/Salade de riz
Boulettes de veau forestière
Petits pois
Tomme blanche/Coulommiers
Fruit/Purée fraise

VENDREDI

Slide lentilles HVE orange/Slide mexicain
Dinde basquaise
Julienne de légumes
Yaourt arôme/Petit suisse sucré
Tarte normande

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr


Restoration

Menu

Semaine 23

Du 3 au 7 juin 2024



LUNDI

Mortadelle pistachée*/Surimi mayo

Blanc de volaille à la moutarde

Courgettes béchamel

Petit suisse sucré/Yaourt arôme

Fruit bio/ Purée pomme

MARDI

Coleslaw/Carottes râpées

Quenelle de poisson sce aurore

Riz bio

Petit moulé/Chantailou

Fruit/Purée coing

MERCREDI

Chou fleur sce cocktail

Haché de veau au jus

Duo de haricots

Yaourt arôme bio

Pâtisserie

JEUDI

Pastèque/Melon

Jambon *

Taboulé

St Môret bio/Carré frais

Mousse chocolat/Liégeois vanille

VENDREDI

Salade de riz bio/Salade lentilles

Pané fromager

Poêlée de légumes

Vache picon/Six de savoie

Purée de banane/Fruit

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 24

Du 10 au 14 juin 2024

MERCREDI

Melon

Sauté de bœuf au paprika

Riz

Fraidou

Fruit bio

LUNDI

Salade pommes de terre/Taboulé

Kefta d'agneau

Carottes au jus

Chanteneige bio/Petit cotentin

Fruit de saison/Purée poire

MARDI

Salade de lentilles/Salade pois chic

Omelette

Ratatouille, PDT

Vache qui rit bio/Kiri

Purée de pommes/Fruit

JEUDI

Concombre vinaigrette/Salade verte

Paupiette de veau

Purée HVE

Yaourt sucré/Petit suisse arôme

Fruit/Purée pruneau

VENDREDI

Salade haricots verts/Betterave

Beignets de calamar

Coquillettes bio

Camembert/Munster

Crème vanille/Flan chocolat



* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 25

Du 17 au 21 juin 2024



LUNDI

Pastèque/Melon

Nuggets de volaille

Gratin de chou fleur

Cotentin AFH/Fripons

Purée de pommes bio/Fruit

MARDI

Salade de tomates/Concombres

Couscous végété

Semoule bio

Tartare nature/St Môret

Flan caramel/Liégeois chocolat

MERCREDI

Betteraves bio

Haut de cuisse de poulet

Piperade

Yaourt sucré

Tarte chocolat

JEUDI

Farandoles de crudités/Carottes râpées

Pâtes bio

Bolognaise

Brie/St Nectaire

Fruit/Purée coing

VENDREDI

Céleri vinaigrette/Chou rouge

Brandade HVE

de poisson

Petit suisse arôme/Yaourt aux fru

Fruit/Purée banane

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 26

Du 24 au 28 juin 2024



LUNDI

Pastèque/Melon

Rôti de dinde froid

Salade de riz bio

Vache picon/Kiri

Purée de fraise/Fruit

MARDI

Macédoine mayonnaise/Betterave

Falafels bio

Courgettes béchamel

Yaourt sucré/Petit suisse arôme

Fruit/Purée poire

MERCREDI

Radis, beurre

Emincé de poulet à l'orientale

Carottes braisées

Emmental

Fruit bio

JEUDI

Coleslaw/Salade de tomates

Sauté de porc aigre douce *

Semoule bio

Petit moulé/Cantafrais

Mousse chocolat/Flan caramel

VENDREDI

Salade verte/Duo de haricots

Poisson pané

Pâtes à la tomate bio

Petit suisse arôme/Yaourt aux fru

Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr


Restauration

Menu

Semaine 27

Du 1er au 5 juillet 2024



LUNDI

Saucisson à l'ail */Œuf mayo

Boulette de veau champignons

Riz

Yaourt sucré/Petit suisse arôme

Fruit bio/Purée pêche

MARDI

Salade de pâtes bio/Taboulé

Quenelle nature en sauce

Haricots verts

Mini cabrette/Camembert

Liégeois vanille/Crème vanille

MERCREDI

Carottes râpées

Beignet calamar

Petits pois

Petit suisse sucré

Fruit bio

JEUDI

PASSAGE DU REPAS DE SECOURS

Betteraves

Raviolis

Galette

Compote

VENDREDI

REPAS

SUR L'HERBE

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration