

Menu

Semaine 36

Du 2 au 6 septembre 2024

LUNDI

Coleslaw
Boules de bœuf sauce tomate

Coquillettes bio
Petit moulé AFH
Tarte flan

MARDI

Betteraves à l'estragon
Blanquette de dinde

Riz
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

MERCREDI

Salade de tomates basilic
Saucisse fumée *
Purée pommes de terre HVE

Vache picon
Purée fraise

JEUDI

Taboulé
Omelette

Ratatouille PDT
Camembert
Fruit de saison bio

VENDREDI

Melon
Nuggets de poisson, citron

Epinards béchamel
Petit suisse arôme bio
Crème vanille



LinkedIn/elite-restauration

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr



* Plat contenant du porc

elite

Restauration

Menu

Semaine 37

Du 9 au 13 septembre 2024

LUNDI

Saucisson à l'ail *
Grignotte de poulet
Carottes à la crème
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

MARDI

Carottes râpées ciboulette
Colin sauce au curry
Pommes vapeur HVE
Frippons
Purée pomme

MERCREDI

Céleri remoulade
Paupiette de veau au jus
Petits pois
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Dahl
de lentilles HVE
St Nectaire
Flan caramel

VENDREDI

Slide pommes de terre persillée
Cordon bleu
Courgettes béchamel
St Môret bio
Eclair chocolat



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr



* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 38

Du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI

Slide duo de haricots échalote
Sauté de porc aux olives *
Semoule
Petit suisse arôme
Fruit de saison bio

MARDI

Concombre crème
Poisson pané, citron
Petits pois
Charteneige bio
Purée pomme banane

MERCREDI

Betteraves bio moutarde ancienne
Haché de veau
Pâtes à la tomate
Tartare AFH
Flan chocolat

JEUDI

Farandole de crudités
Jambon * à la crème
Purée de céleri HVE
Chaource
Fruit de saison

VENDREDI

Salade iceberg
Curry légumes
Riz bio
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire



* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr



elite

Restauration

Menu

Semaine 39

Du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI

Tarte au fromage
Hoki sauce aurore
Pommes vapeur HVE
Cantafrais
Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées citronnées
Crousti fromage
Haricots verts
Rondelé
Purée pomme bio

MERCREDI

Salade de chou blanc
Saute de dinde aux champignons
Poêlée de légumes
Petit suisse arôme bio
Pâtisserie

JEUDI

Céleri vinaigrette aneth
Bolognaise bio
Pâtes bio
Brie
Flan vanille

VENDREDI

Chou fleur sauce cocktail
Rôti de porc * moutarde
Riz
Yaourt arôme
Fruit de saison bio



LinkedIn/elite-restauration

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr



* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 40
Du 30 septembre au 4 octobre 2024

LUNDI

Concombres sauce yaourt
Couscous Vg
Semoule bio
Fraidou
Brioche, confiture

MARDI

Macédoine mayonnaise
Escalope poulet viennoise bio
Carottes vichy
Yaourt sucré
Fruit de saison

JEUDI

Salade de pâtes
Keftas d'agneau
Ratatouille
Petit suisse arôme
Fruit de saison bio

VENDREDI

Coleslaw
Brandade
de poisson HVE
Camembert
Crème chocolat

MERCREDI

Salade verte
Boudin blanc *
Lentilles HVE
Vache qui rit
Purée fraise



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr



* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 41
Du 7 au 11 octobre 2024

LUNDI

Pâté de campagne *
Paupiette de dinde
Courgettes béchamel
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

MARDI

Céleri remoulade
Beignet calamar, citron
Gratin chou fleur
Chantailou
Purée pomme bio

MERCREDI

Panaché de choux aux raisins
Bœuf bourguignon
Pommes rissolées
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

JEUDI

Betteraves maïs
Gratin de pâtes bio
au fromage
Tomme blanche
Flan chocolat

VENDREDI

Salade de riz
Aiguillettes de poulet au citron

Petits pois
Vache picon
Fruit bio



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr



* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 43

Du 21 au 26 octobre 2024

LUNDI

Crêpe au fromage
Colin sauce oseille
Riz
Cotentin AFH
Fruit de saison bio

MARDI

Salade de pâtes bio
Falafels
Epinards béchamel
St Môret
Purée pomme

MERcredi

Carottes râpées cerfeuil
Filet de poulet à la moutarde
Gratin de chou fleur bio
Yaourt arôme
Pâtisserie

JEUDI

Salade iceberg
Haché de veau au jus
Pommes vapeur HVE
Coulommiers
Flan vanille

VENdREDI

Macédoine mayonnaise
Sauté de porc aigre douce *
Blé
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio



LinkedIn/elite-restauration

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr



* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 44

Du 28 octobre au 1er novembre

LUNDI

Chou fleur vinaigrette

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes

Vache picon

MARDI

Salade de pdt échalote

Nuggets de volaille

Jardinière de légumes

Yaourt sucré

MERCREDI

Coleslaw

Saucisse fumée *

Purée HVE

Chantailou

JEUDI

MENU

HALLOWEEN

VENDREDI

FERIE



LinkedIn/elite-restauration

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr



* Plat contenant du porc

elite
Restauration