

Menu

Semaine 18

Du 28 avril au 2 mai 2025



LUNDI

Carottes râpées

Sauté de poulet aux champignons

Chou fleur béchamel

Vache qui rit bio

Mousse chocolat

MARDI

Salade haricots verts

Couscous végété

Semoule

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

MERCREDI

Céleri rémoulade

Hoki sauce ciboulette

Riz bio

Cantafrais

Purée de banane

JEUDI



Betteraves

Saucisse fumée*

Lentilles HVE

Petit suisse arôme

Eclair vanille

VENDREDI

FERIE

Menu

Semaine 19

Du 5 au 9 mai 2025

LUNDI

Chou fleur sauce cocktail

Poisson pané, citron

Coquillettes

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

MARDI

Concombres vinaigrette

Omelette

Ratatouille, riz

Petit moulé AFH

Purée de pomme bio

MERCREDI

Pâté de campagne*

Emincé de poulet bio

Haricots beurre persillés

Chantailou

Crème vanille

JEUDI

Salade de riz bio

Sauté de bœuf mode

Carottes au jus

Camembert

Fruit de saison

FERIE

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 20

Du 12 au 16 mai 2025

LUNDI

Crêpe au fromage
Escalope viennoise bio
Brocolis béchamel

Gouda
Purée de fraise

MARDI

Carottes au citron
Lieu sauce tomate
Epinards à la crème

Fraidou
Flan caramel

MERCREDI

Taboulé
Boulettes d'agneau au cumin
Pôlée de courgettes
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

JEUDI

Salade verte
Chili SIN carne
Riz bio
Yaourt arôme
Roulé chocolat

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Rôti de dinde au jus
Semoule
Brie
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

elite

Restauration

Menu

Semaine 21

Du 19 au 23 mai 2025

LUNDI

Coleslaw
Goujon de poulet pané
Poêlée de légumes
Chanteneige bio
Liégeois chocolat

MARDI

Concombres sauce yaourt
Dinde basquaise
Petits pois
Petit suisse arôme
Fruit de saison bio

MERCREDI

Salade de pois chiches
Rôti de veau à la crème
Haricots verts
Tartare
Purée de pomme bio

JEUDI

Céleri rémoulade
Gratin de chou fleur
Pommes vapeur HVE
Yaourt sucré
Fruit de saison

VENDREDI

Betterave bio
Beignet de calamar, citron
Blé à la tomate
Emmental
Gâteau anniversaire

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

Restoration

Menu

Semaine 22

Du 26 au 30 mai 2025

LUNDI

Taboulé
Cordon bleu volaille
Julienne de légumes
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

MARDI

Carottes râpées
Paupiette de dinde au jus
Chou fleur persillé
Fromage les fripons
Fruit de saison bio

JEUDI

Salade de lentilles HVE
Lasagnes
bolognaïses
Yaourt arôme
Grand palmier

VENDREDI

ASCENSION

PONT

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

Restoration

Menu

Semaine 23

Du 2 au 6 juin 2025

LUNDI

Céleri rémoulade
Filet de poulet au citron
Carottes au jus bio
Verre de lait
Quatre quart

MARDI

Salade de pommes de terre
Pané fromager
Courgettes béchamel
Petit suisse arôme
Fruit de saison bio

MERCREDI

Salade de cœur de palmier
Colin à la tomate
Pomme vapeur HVE
Gouda
Purée de coing

JEUDI

Mousse de foie*
Boulette de veau à la moutarde
Riz
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade iceberg
Sauté de porc aux champignons*
Semoule bio
Bûche de chèvre
Mousse chocolat



Menu

Semaine 24

Du 9 au 13 juin 2025

LUNDI

PENTECÔTE

Betteraves vinaigrette

Saucisse fumée*

Purée de pommes de terre HVE

Fraidou

Flan vanille

MARDI

MERCREDI

Cervelas*

Aiguillettes de poulet sauce moutarde

Carottes vichy

Petit suisse arôme

Fruit de saison bio

JEUDI

Tarte fromage

Bolognaise de lentilles HVE

Coquillettes

Emmental

Fruit

VENDREDI

Concombres à la crème

Kefta d'agneau

Semoule bio

Yaourt sucré

Tarte aux pommes

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 25

Du 16 au 20 juin 2025

LUNDI

Carottes râpées

Haut de cuisse de poulet rôti

Courgettes PDT HVE

Petit suisse arôme bio

Brioche, confiture

MARDI

Salade verte

Poisson pané, citron

Petits pois

Cotentin

Fruit de saison bio

MERCREDI

Chou fleur sauce cocktail

Rosbeef

Pommes rissolées

Mini cabrette

Flan caramel

JEUDI

Salade de tomates

Gratin de pâtes bio

au fromage

Saint Paulin

Purée de fraise

VENDREDI

Pastèque

Emincé de volaille aigre douce

Riz

Yaourt sucré

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


Restoration

Menu

Semaine 26

Du 23 au 27 juin 2025

LUNDI

Coleslaw
Escalope de dinde à la crème
Haricots verts
Petit moulé AFH
Flan chocolat

MARDI

Macédoine mayonnaise
Nuggets de maïs
Chou fleur béchamel
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison

MERCREDI

Salade de tomates
Colin au citron
Semoule
Croc lait
Purée de pommes bio

JEUDI

Betteraves bio
Steak haché de veau
Coquillettes
Tomme blanche
Fruit de saison

VENDREDI

Melon
Jambon blanc*
Purée PDT HVE
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire



 Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
[LinkedIn/elite-restauration](https://www.linkedin.com/company/elite-restauration)

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

Restaurateur

Menu

Semaine 27

Du 30 juin au 4 juillet 2025

LUNDI

Carottes râpées
Légumes couscous
Semoule bio
Petit suisse sucré
Fruit de saison

MARDI

Salade de pommes de terre HVE
Beignet de calamar, citron
Ratatouille, riz
Vache picon
Crème vanille

JEUDI

Emincé de volaille bio au basilic
Carottes à la crème
Emmental
Fruit de saison bio

VENDREDI

REPAS DE SECOURS
REPAS SUR L'HERBE

