

Menu

Semaine 10

Du 2 au 6 mars 2026

LUNDI

Salade de chou blanc HVE
Cordon bleu de volaille
Epinard béchamel
Yaourt sucré
Fruit bio

MARDI

Salade verte
Lasagnes
de légumes
Petit moulé
Mousse chocolat

MERCREDI

Taboulé HVE
Steak haché de veau sce BBQ
Petits pois
Chanteneige bio
Fruit bio

JEUDI

Betteraves bio à l'estragon
Filet de colin MSC à la diéppoise

VENDREDI

Céleri HVE remoulade
Filet de poulet à la moutarde
Duo Carotte/Chou fleur
Petit suisse arôme bio
Tarte aux pommes

Menu

Du 9 au 13 mars 2026
Semaine 11

LUNDI

Salade de pommes de terre	Farandole de crudités HVE
Omelette	Poisson pané MSC
Ratatouille	Gratin de brocolis
Yaourt à boire	Vache picon
Madeleine	Purée de pomme HVE

MERCREDI

Œuf dur mayonnaise
Colombo de poulet Bio
Riz Bio
Rondelé Bio
Fruit de saison Bio

JEUDI

Carottes râpées Bio à l'orange
Bolognaise Bio
Pâtes HVE
Camembert Bio
Flan vanille

VENDREDI

Salade de haricots verts
Saucisse de Francfort *
Lentilles HVE
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio



Menu

Du 16 au 20 mars 2026

Semaine 12

LUNDI

Crêpe fromage

Sauté de porc sauce charcutière *

Poêlée de légumes

Croc lait Bio

Compotes abricot HVE

MARDI

Pâté de campagne*

Aiguillettes de poulet aux champign

Carottes vichy

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison Bio

MERCREDI

Salade verte

Bœuf bourguignon

Pommes vapeur HVE

Chantailou

Liégeois chocolat

JEUDI

Chou blanc au miel HVE

Haricots rouges à la tomate

Riz Bio

St Nectaire AOP

Fruit de saison bio

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Blanquette de colin MSC

Coquillettes HVE

Yaourt sucré

Gâteau anniversaire

Menu

Du 23 au 27 mars 2026
Semaine 13

LUNDI

Salade de pâtes HVE

Paupiette de dinde aux olives

Petits pois

Petit suisse sucré

Fruit de saison Bio

MARDI

Céléri vinaigrette HVE

Keftas d'agneau

Semoule

Emmental

Crème praliné

MERCREDI

Salade de cœur de palmier

Galette de pois chiche bio

Haricots verts

Yaourt à boire

Petit moelleux

JEUDI

Salade iceberg

Haut de cuisse de poulet rôti

Coquillettes HVE

Fourme d'ambert AOP

Fruit de saison bio

VENREDI

Carottes bio à la ciboulette

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Yaourt arôme

Purée pomme HVE



Menu

Du 30 mars au 3 avril 2026

Semaine 14

LUNDI

Coleslaw HVE

Colin sauce tomate MSC

Riz Bio

Petit suisse arôme bio

Fruit bio

MARDI

Salade de pommes de terre

Emincé de poulet sauce forestière

Carottes vichy

Petit moulé AFH

Liégeois vanille

MERCREDI

Salade de lentilles HVE

Omelette

Duo de légumes

Yaourt sucré

Fruit de saison Bio

JEUDI

0

0

Repas Pâques

0

0

VENDREDI

Salade de haricots verts

Couscous végétarien

Semoule HVE

Fromage blanc nature + sucre

Purée de fraise

Menu

Du 6 au 10 avril 2026

Semaine 15

LUNDI

0

Lundi de Pâques

0

Haricots verts

0

Petit suisse sucré

0

Fruit de saison bio

MARDI

Salade verte

Beignets de calamars

JEUDI

Betteraves au maïs bio

Gratin de brocolis

Riz bio

Yaourt arôme

Fruit Bio

MERCREDI

Carottes bio au cerfeuil

Haché de veau sauce échalote

Coquillettes

Mini cabrette

Purée de pommes HVE

VENDREDI

Salade de chou blanc HVE

Rôti de porc* à la moutarde

Lentilles HVE

Munster AOP

Mousse chocolat

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



www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 13 au 17 avril 2026

Semaine 16

LUNDI

Macédoine au paprika

Paupiette de veau aux olives

Semoule HVE

Vache picon

Fruit de saison bio

MARDI

Céleri remoulade HVE

Escalope de volaille Bio pané

Epinards béchamel

Rondelé bio

Flan caramel

MERCREDI

Salade de tomates

Boules de bœuf sœ Stroganoff

Petits pois

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

JEUDI

Salade haricots blancs

Gratin de macaronis HVE

au fromage et tomate

Yaourt sucré

Gâteau anniversaire

VENREDI

Taboulé HVE

Poisson pané MSC

Purée carottes HVE

Camembert Bio

Purée de banane

Menu

Du 20 au 24 avril 2026

Semaine 17

LUNDI

Panaché de choux HVE

Lieu à la bretonne MSC

Riz Bio

Petit suisse sucré

Purée pomme HVE

MARDI

Betteraves bio

Emincé de poulet au citron Bio

Blé aux petits légumes

Croc lait bio

Fruit de saison bio

MERCREDI

Tarte au fromage

Pavé au courgettes bio

Chou fleur béchamel

Emmental

Roulé chocolat

JEUDI

Concombres vinaigrette

Hachis Bio

parmentier HVE

Bûche de chèvre

Crème dessert vanille

VENDREDI

Carottes râpées bio

Sauté de porc * à la provençale

Coquillettes HVE

Yaourt arôme

Fruit bio