



Menu

Semaine 10

Du 4 au 8 mars 2024



MERCREDI

Salade verte
Cordon bleu
Epinards béchamel
Emmental
Purée banane bio

LUNDI

Salade chou blanc
Emincé de poulet au curry
Coquillettes bio
Tartare
Liègeois vanille



JEUDI

Carottes râpées
Boudin blanc *
Gratin de chou-fleur
Petit suisse sucré
Fruit bio

MARDI

Duo de haricots
Falafels bio
Purée de céleri HVE
Yaourt arôme
Fruit de saison

VENDREDI

Salade mexicaine
Hoki sauce ciboulette
Riz
Camembert
Fruit bio

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration




Menu

Semaine 11

Du 11 au 15 mars 2024



MERCREDI



Betteraves bio à l'estragon
Haut de cuisse de poulet grillé
Haricots verts
Camembert (emballé)
Fruit

LUNDI

Saucisson à l'ail *
Boulettes de bœuf sce tomate
Coquillettes
Yaourt sucré
Fruit bio

MARDI

Salade pommes de terre
Poisson pané
Carottes à la crème
Chanteneige bio
Purée de pommes



JEUDI

Coleslaw
Rôti de porc au jus *
Salsifis/pdt béchamel
Saint morêt bio
Tarte aux pommes

VENDREDI

Céleri rémoulade
Couscous végété
Semoule bio
Petit suisse arôme
Crème chocolat

* Plat contenant du porc



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

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration



Menu

Semaine 12

Du 18 au 22 mars 2024



MERCREDI

Macédoine mayonnaise

Sauté de porc aigre douce *

Purée PDT HVE

Cantafrais

Gaufre

LUNDI

Salade de blé

Paupiette de veau sée à l'échalote

Petits pois

Yaourt sucré

Fruit bio

MARDI

Betteraves bio

Tarte à l'emmental

Salade verte

Vache picon

Flan caramel



JEUDI

Carottes râpées

Filet de poulet à la crème

Lentilles HVE

Brie

Purée de fraise

VENDREDI

Salade de pâtes bio

Filet de colin au citron

Jardinière de légumes

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire



suivez nos contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc
elite
Restauration



Menu

Semaine 13

Du 25 au 29 mars 2024



LUNDI

Panaché de choux

Saucisse de francfort *, ketchup

Pommes vapeur HVE

Fromage fripons

Mousse chocolat

MARDI

Farandole de crudités

Curry de légumes

Riz

Mini cabrette

Purée de pommes bio



MERCREDI

Taboulé

Blanquette de dinde

Carottes

Gouda

Fruit bio



JEUDI

MENU DE

PÂQUES

VENDREDI

Carottes râpées

Nuggets de poisson

Coquillettes bio

Petit suisse sucré

Fruit



en fonction des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc
elite
Restauration



Menu

Semaine 14

Du 01 au 05 avril 2024



LUNDI

FERIE

MARDI

Macédoine mayo

Gratin

de pâtes bio

Yaourt arôme

Fruit

MERCREDI

Céleri rémoulade bio

Pavé emmental

Haricots verts

Petit suisse sucré

Crème vanille

JEUDI

Salade de lentilles HVE

Boulettes de veau marengo

Gratin de brocolis

Tomme blanche

Fruit



VENDREDI

Salade verte

Escalope de volaille milanaise bio

Epinards béchamel

Cotentin AFH

Gâteau d'anniversaire

* Plat contenant du porc



pour plus de détails et infos d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration



Menu

Semaine 15

Du 8 au 12 avril 2024



MERCREDI

Salade verte
Hachis
parmentier
Yaourt aux fruits
Purée de banane bio

LUNDI

Mousse de foie *
Rôti de dinde dijonnaise
Blé
Petit suisse sucré
Fruit bio

MARDI

Carottes râpées
Poisson pané
Haricots verts à la tomate
Petit moulé
Fruit bio



JEUDI

Betteraves bio
Roulé végétal
Haricots coco
Bûche de chèvre
Flan chocolat

VENDREDI

Salade de riz
Sauté de porc sce forestière*
Gratin de chou-fleur
Vache picon
Pâtisserie

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration



Menu

Semaine 16

Du 15 au 19 avril 2024



MERCREDI

Salade cœur de palmier

Emincé de poulet bio scc charcutière

Poêlée de légumes

Fraidou

Flan vanille

LUNDI

Salade de pâtes

Boulettes d'agneau aux épices douces

Carottes au jus

Chanteneige bio

Fruit de saison

MARDI

Chou blanc au miel

Quenelle nature scc aurore

Semoule bio

Petit moulé

Purée de fraise



JEUDI

Farandole de crudités

Saucisse fumée*

Purée HVE

Yaourt sucré

Roulé chocolat

VENDREDI

Radis beurre

Beignets de calamar

Petits pois

Camembert

Fruit bio



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc
elite
Restauration



Menu

Semaine 17

Du 22 au 28 avril 2024



MERCREDI

Taboulé bio
Jambon * sauce tomate
Courgettes béchamel
Yaourt arôme
Fruit

LUNDI

Carottes râpées
Bœuf bourguignon
Riz bio
Cotentin AFH
Flan caramel

MARDI

Chou-fleur sce cocktail
Brandade HVE
de poisson
Tartare nature
Purée de pomme



JEUDI

Concombre vinaigrette
Bolognaise de lentilles HVE
Pâtes bio
Saint nectaire AOP
Purée de coing

VENDREDI

Mortadelle pistachée *
Emincé de poulet kebab
Légumes couscous
Petit suisse aux fruits bio
Pâtisserie

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration