

Menu

Semaine 18

Du 29 avril au 3 mai 2024



LUNDI

Duo de crudités
Emincé de poulet bio épices douces
Coquillettes
Petit moulé AFH
Flan chocolat

MARDI

Salade haricots verts
Nuggets de maïs
Purée de carottes HVE
Yaourt arôme
Fruit de saison

MERCREDI

FERIE

JEUDI

Concombres à la menthe
Quenelle volaille sce financière
Gratin de chou-fleur
Petit suisse arôme
Fruit bio

VENDREDI

Salade mexicaine
Colin sauce citron
Riz bio
Camembert
Fruit

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 19

Du 6 au 10 mai 2024



LUNDI

Pâté de campagne *

Hachis

parmentier HVE

Yaourt sucré

Fruit

MARDI

Salade pommes de terre persillée

Poisson pané

Ratatouille

Chanteneige bio

Purée de pommes

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
Haché de veau sce tomate
Courgettes poêlées
Yaourt sucré
Fruit bio

MARDI

Coleslaw
Œufs à la florentine
Epinards béchamel
Vache picon
Fruit bio

MERCREDI

Salade duo haricots
Saucisse fumée *
Coquillettes bio
Cantafrais
Flan vanille

JEUDI

Concombres à la crème
Cordon bleu de volaille
Riz à la tomate bio
Emmental
Purée de fraise

VENDREDI

Crêpe au fromage
Hoki au curry
Brocolis béchamel
Petit suisse arôme bio
Donuts

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 21

Du 20 au 24 mai 2024



LUNDI

Céleri remoulade
Paupiette de dinde
Semoule bio
Fromage fripons
Flan caramel

MARDI

Tomates au basilic
Dahl
de lentilles HVE
Mini cabrette
Purée de pommes

MERCREDI

Salade PDT à l'échalote
Emincé de poulet kebab
Poêlée de légumes
Gouda
Fruit bio

JEUDI

Carottes râpées
Sauté de bœuf à la hongroise
Coquillettes bio
Coulommiers
Fruit

VENDREDI

Betteraves bio à l'ancienne
Nuggets de poisson
Haricots beurre
Petit suisse sucré
Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 22

Du 27 au 31 mai 2024



LUNDI

Melon
Escalope de volaille viennoise bio
Chou-fleur béchamel
Petit moulé
Liégeois chocolat

MARDI

Macédoine mayonnaise
Curry de légumes
Riz bio
Petit cotentin
Fruit

MERCREDI

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

JEUDI

Salade de pâtes bio
Boulettes de veau forestière
Petits pois
Tomme blanche
Fruit

VENDREDI

Slde lentilles HVE à l'orange
Dinde basquaise
Julienne de légumes
Yaourt arôme
Tarte normande

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 23

Du 3 au 7 juin 2024



LUNDI

Mortadelle pistachée*
Blanc de volaille à la moutarde
Courgettes béchamel
Petit suisse sucré
Fruit bio

MARDI

Coleslaw
Quenelle de poisson sce aurore
Riz bio
Petit moulé
Fruit

MERCREDI

Chou fleur sce cocktail
Haché de veau au jus
Duo de haricots
Yaourt arôme bio
Pâtisserie

JEUDI

Pastèque
Jambon *
Taboulé
St Môret bio
Mousse chocolat

VENDREDI

Salade de riz bio
Pané fromager
Poêlée de légumes
Vache picon
Purée de banane

* 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 de pommes de terre

Kefta d'agneau

Carottes au jus

Chanteneige bio

Fruit de saison

MARDI

Salade de lentilles

Omelette

Ratatouille, PDT

Vache qui rit bio

Purée de pommes

JEUDI

Concombre vinaigrette

Paupiette de veau

Purée HVE

Yaourt sucré

Fruit

VENDREDI

Salade haricots verts

Beignets de calamar

Coquillettes bio

Camembert

Crème vanille



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 25

Du 17 au 21 juin 2024



LUNDI

Pastèque
Nuggets de volaille
Gratin de chou fleur
Cotentin AFH
Purée de pommes bio

MARDI

Salade de tomates
Couscous végété
Semoule bio
Tartare nature
Flan caramel

MERCREDI

Betteraves bio
Haut de cuisse de poulet
Piperade
Yaourt sucré
Tarte chocolat

JEUDI

Farandoles de crudités
Pâtes bio
Bolognaise
Brie
Fruit

VENDREDI

Céleri vinaigrette
Brandade HVE
de poisson
Petit suisse arôme
Fruit

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 26

Du 24 au 28 juin 2024



LUNDI

Pastèque
Rôti de dinde froid
Salade de riz bio
Vache picon
Purée de fraise

MARDI

Macédoine mayonnaise
Falafels bio
Courgettes béchamel
Yaourt sucré
Fruit

MERCREDI

Radis, beurre
Emincé de poulet à l'orientale
Carottes braisées
Emmental
Fruit bio

JEUDI

Coleslaw
Sauté de porc aigre douce *
Semoule bio
Petit moulé
Mousse chocolat

VENDREDI

Salade verte
Poisson pané
Pâtes à la tomate bio
Petit suisse arôme
Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 27

Du 1er au 5 juillet 2024



LUNDI

Saucisson à l'ail *

Boulette de veau champignons

Riz

Yaourt sucré

Fruit bio

MARDI

Salade de pâtes bio

Quenelle nature en sauce

Haricots verts

Mini cabrette

Liégeois 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



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration