

# 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



LinkedIn/elite-restauration

Plus réserve des contraintes d'approvisionnement

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

**elite**  
Restauration

# Menu

Semaine 19

Du 6 au 10 mai 2024



## LUNDI

Pâté de campagne \*

Hachis

parmentier HVE

Yaourt sucré

Fruit

## MARDI

Salade pommes de terre persillées

Poisson pané

Ratatouille

Chanteneige bio

Purée de pommes

## MERCREDI

FERIE

## JEUDI

FERIE

## VENREDI

PONT

DE L'ASCENSION

Plus basées des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

\* Plat contenant du porc

**elite**  
Restauration

# Menu

Semaine 20

Du 13 au 17 mai 2024



## LUNDI

Taboulé

Haché de veau sse 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

## VENREDI

Crêpe au fromage

Hoki au curry

Brocolis béchamel

Petit suisse arôme bio

Donuts

# 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

## VENREDI

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

# 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

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

# 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

## VENREDI

Salade de riz bio

Pané fromager

Poêlée de légumes

Vache picon

Purée de banane

\* Plat contenant du porc

in

LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite  
Restauration

# Menu

Semaine 24

Du 10 au 14 juin 2024



## 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

## MERCREDI

Melon  
Sauté de bœuf au paprika  
Riz  
Fraidou  
Fruit bio

## JEUDI

Concombre vinaigrette  
Paupiette de veau  
Purée HVE  
Yaourt sucré  
Fruit

## VENDREDI

Salade haricots verts  
Beignets de calamar  
Coquillettes bio  
Camembert  
Crème vanille

# 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



# 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

## JEUDI

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

## MERCREDI

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

## VENDREDI

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

\* Plat contenant du porc

Reserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://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