

Menu

Semaine 10

Du 3 au 7 mars 2025



MERCREDI

Colin à la diéppoise

Haricots verts persillés

Chanteneige bio

Purée banane

LUNDI

Duo de choux

Cordon bleu de volaille

Petits pois

Mousse chocolat

MARDI

Steak haché de bœuf sce BBQ

Potatoes

Yaourt sucré

Beignet

JEUDI

Lasagnes

de légumes

Gouda

Fruit de saison

VENDREDI

Radis noir/carottes râpées

Filet de poulet à la moutarde

Lentilles HVE

Petit suisse arôme

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration



Menu

Semaine 11

Du 10 au 14 mars 2025



LUNDI

Omelette
Epinards béchamel
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

MARDI

Poisson pané
Printanière
Vache picon
Purée pomme bio

MERCREDI

Salade de haricots verts
Colombo de poulet bio
Semoule
Crème caramel

JEUDI

Carottes râpées à l'orange
Pâtes bio
carbonara *
Flan vanille

VENDREDI

Saucisse fumée *
Potée de légumes (PDT/Chou vert/Carotte)
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration



Menu

Semaine 12

Du 17 au 21 mars 2025



MERCREDI

Bœuf bourguignon

Carottes vichy

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

LUNDI

Crêpe fromage

Lieu à la tomate

Riz bio

Compote abricot

MARDI

Duo carottes chou

Aiguillettes de poulet aux champignons

Haricots verts

Liégeois chocolat



JEUDI

Céleri remoulade

Gratin de pâtes bio

au fromage curcuma

Gâteau anniversaire

VENDREDI

Sauté de porc à la moutarde *

Poêlée de légumes

Petit suisse arôme

Fruit de saison



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr


Restoration

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 13

Du 24 au 28 mars 2025

MERCREDI

Hauts de cuisse de poulet rôti

Coquillettes bio

Petit suisse sucré

Gaufre fantasia

LUNDI

Paupiette de dinde aux olives

Semoule bio

Fripons

Flan caramel

MARDI

Salade verte

Nuggets de poisson

Petits pois

Yaourt arôme

JEUDI

Salade haricots verts

Gratin de chou fleur à la tomate

Riz bio

Mousse chocolat

VENDREDI

Boulette d'agneau au jus

Ecrasé de pommes de terre HVE

Gouda

Purée fraise

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 14

Du 31 mars au 4 avril 2025



LUNDI

Emincé de dinde aux épices douces

Blé à la tomate

Yaourt sucré

Fruit de saison

MARDI

Radis, beurre

Colin à l'oseille

Epinards béchamel

Crème praliné

MERCREDI

Sauté de veau au jus

Julienne de légumes

Ptit Cabray

Fruit de saison bio

JEUDI

MENUS DE PÂQUES

VENDREDI

Couscous végétarien

Semoule bio

Tomme blanche

Purée banane

* Plat contenant du porc

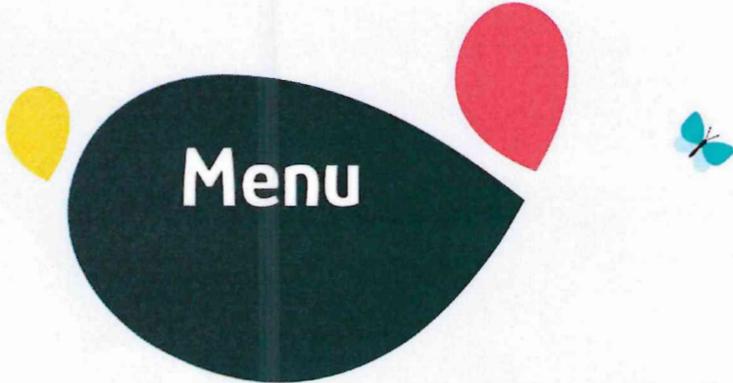
Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration



Menu

Semaine 15

Du 7 au 11 avril 2025



MERCREDI

Poisson pané
Carottes vichy
Mini cabrette
Purée pomme bio

LUNDI

Sauté de poulet sauce forestière
Haricots beurre
Chanteneige bio
Roulé chocolat

MARDI

Crousti fromage
Julienne de légumes
Yaourt arôme
Fruit bio

JEUDI

Rôti de porc *
Lentilles HVE
Petit suisse sucré
Fruit de saison

VENDREDI

Salade iceberg
Haché de veau sce échalote
Pommes vapeur HVE
Flan 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


Restauration

Menu

Semaine 16

Du 14 au 18 avril 2025

MERCREDI

Sauté de boeuf sce BBQ

Petits pois

Petit suisse arôme

Fruit de saison

LUNDI

Paupiette de veau aux olives

Riz bio

Yaourt sucré

Fruit de saison

MARDI

Carottes bio aux raisins secs

Saucisse de volaille

Chou fleur béchamel

Mousse chocolat

JEUDI

Duo radis céleri

Gratin de pâtes bio
au fromage et tomate

Purée coing

VENDREDI

Beignets de calamars

Jardinière de légumes

Chantailou

Fruit de saison

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 17

Du 21 au 25 avril 2025

MERCREDI

Panaché de choux

Hachis

parmentier HVE

Flan caramel

LUNDI

FERIE

MARDI

Tarte au fromage

Boulette soja tomate

Lentilles HVE

Fruit de saison

JEUDI

Aiguillettes de poulet au citron

Blé

Bûche de chèvre

Fruit de saison

VENDREDI

Lieu à la bretonne

Pommes vapeur HVE

Cotentin

Purée pomme

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc
elite
Restauration