

Menu

Semaine 18

Du 28 avril au 2 mai 2025

LUNDI

Carottes râpées
Sauté de poulet aux champignons
Chou fleur béchamel
Mousse chocolat

MARDI

Couscous végété
Semoule
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

MERCREDI

Hoki sauce ciboulette
Riz bio
Cantafrais
Purée de banane

JEUDI

FERIE

VENREDI

Betteraves
Saucisse fumée*
Lentilles HVE
Eclair vanille

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 20

Du 12 au 16 mai 2025

MARDI

Carottes au citron
Lieu sauce tomate
Epinards à la crème
Flan caramel

LUNDI

Crêpe au fromage
Escalope viennoise bio
Brocolis béchamel
Purée de fraise

VENDREDI

Rôti de dinde au jus
Semoule
Brie
Fruit de saison bio

JEUDI

Salade verte
Chili SIN carne
Riz bio
Yaourt arôme

MERCREDI

Boulettes d'agneau au cumin
Pôlée de courgettes
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

Menu

Semaine 19

Du 5 au 9 mai 2025

LUNDI

Poisson pané
Coquillettes
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

MARDI

Concombres vinaigrette
Omelette
Ratatouille, riz
Purée de pomme bio

JEUDI

FERIE

MERCREDI

Pâté de campagne*
Emincé de poulet bio
Haricots beurre persillés
Crème vanille

VENDREDI

Sauté de bœuf mode
Carottes au jus
Camembert
Fruit de saison

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

 LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr


Restauration

Menu

Semaine 21

Du 19 au 23 mai 2025

LUNDI

Coleslaw
Goujon de poulet pané
Poêlée de légumes
Liégeois chocolat

MARDI

Concombres sauce yaourt
Dinde basquaise
Petits pois
Petit suisse arôme

JEUDI

Céleri rémoulade
Gratin de chou fleur
Pommes vapeur HVE
Yaourt sucré

MERCREDI

Rôti de veau à la crème
Haricots verts
Tartare
Purée de pomme bio

VENDREDI

Beignet de calamar
Blé à la tomate
Emmental
Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

 LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 22

Du 26 au 30 mai 2025

LUNDI

Taboulé
Cordon bleu volaille
Julienne de légumes
Petit suisse sucré

MARDI

Paupiette de dinde au jus
Chou fleur persillé
Fromage les fripons
Fruit de saison bio

JEUDI

ASCENSION

MERCREDI

Lasagnes
bolognaïses
Yaourt arôme
Grand palmier

VENDREDI

PONT

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 23

Du 2 au 6 JUIN 2025

LUNDI

Filet de poulet au citron
Carottes au jus bio
Verre de lait
Quatre quart

MARDI

Pané fromager
Courgettes béchamel
Petit suisse arôme
Fruit de saison bio

JEUDI

Boulette de veau à la moutarde
Riz
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

MERCREDI

Colin à la tomate
Pomme vapeur HVE
Gouda
Purée de coing

VENDREDI

Salade iceberg
Sauté de porc aux champignons*
Semoule bio
Mousse chocolat

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

 LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 24

Du 9 au 13 juin 2025

LUNDI

PENTECÔTE

MARDI

Saucisse fumée*
Purée de pommes de terre HVE
Fraidou
Flan vanille

JEUDI

Tarte fromage
Bolognaise de lentilles HVE
Coquillettes
Fruit

MERCREDI

Aiguillettes de poulet sauce moutarde
Carottes vichy
Petit suisse arôme
Fruit de saison bio

VENDREDI

Concombres à la crème
Kefra d'agneau
Semoule bio
Tarte aux pommes

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 25

Du 16 au 20 juin 2025

LUNDI

Carottes râpées
Haut de cuisse de poulet rôti
Courgettes PDT HVE
Petit suisse arôme bio

MARDI

Poisson pané
Petits pois
Cotentin
Fruit de saison bio

MERCREDI

Rosbeef
Pommes rissolées
Mini cabrette
Flan caramel

JEUDI

Salade de tomates
Gratin de pâtes bio
au fromage
Purée de fraise

VENDREDI

Pastèque
Emincé de volaille aigre douce
Riz
Yaourt sucré

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 26

Du 23 au 27 juin 2025

LUNDI

Coleslaw
Escalope de dinde à la crème
Haricots verts
Flan chocolat

MARDI

Nuggets de maïs
Chou fleur béchamel
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison

JEUDI

Steak haché de veau
Coquillettes
Tomme blanche
Fruit de saison

MERCREDI

Salade de tomates
Colin au citron
Semoule
Purée de pommes bio

VENDREDI

Melon
Jambon blanc*
Purée PDT HVE
Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 27

Du 30 juin au 4 juillet 2025

LUNDI

Carottes râpées
Légumes couscous
Semoule bio
Petit suisse sucré

MARDI

Beignet de calamar
Ratatouille, riz
Vache picon
Crème vanille

JEUDI

REPAS DE SECOURS

MERCREDI

Concombres
Emincé de volaille bio au basilic
Carottes à la crème
Fruit de saison bio

VENDREDI

REPAS SUR L'HERBE

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration