

Menu

Semaine 18

Du 27 avril au 1er mai 2026

LUNDI

Macédoine mayo

Couscous VG

Semoule HVE

Yaourt sucré

Fruit de saison HVE

MARDI

Céleri remoulade HVE

Emincé de poulet bio aux champignons

Duo chou fleur carottes

Croc lait bio

Mousse chocolat

MERCREDI

Salade de haricots verts

Hoki MSC sauce ciboulette

Pommes vapeur HVE

Chanteneige bio

Purée de banane

JEUDI

Carottes râpées bio

Saucisse fumée *

Lentilles HVE

Gouda

Eclair vanille

VENDREDI

0

0

Férié

0

0



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 4 au 8 mai 2026

Semaine 19



LUNDI

Betteraves bio
Blanquette de la mer MSC
Coquillettes HVE
Yaourt arôme
Fruit de saison HVE

MARDI

Salade de concombres
Omelette
Ratatouille, riz
Petit moulu AFH
Purée de pomme HVE

MERCREDI

Pâté de campagne *
Emincé de poulet au citron
Haricots verts persillés
Vache qui rit bio
Crème vanille

JEUDI

Salade de riz bio
Bœuf mode
Carottes au jus
Camembert bio
Fruit de saison HVE

VENDREDI

0
0
Féried
0
0

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

Du 11 au 15 mai 2026
Semaine 20



LUNDI

Crêpe fromage

Filet de lieu MSC à la bretonne

Petits pois

Yaourt sucré

Fruit HVE

MARDI

Coleslaw HVE

Cordon bleu

Epinards à la crème

Fraidou

Flan caramel

MERCREDI

Taboulé HVE

Boulettes d'agneau

Tajine de courgettes

Petit suisse arôme bio

Compote abricot HVE

JEUDI

0

0

Féried

0

0

VENDREDI

0

0

Pont

0

0

Menu

Du 18 au 22 mai 2026
Semaine 21

LUNDI

Carottes râpées bio
Falafels
Coquillettes HVE
Croc lait bio
Liégeois chocolat

MARDI

Salade de tomates
Escalope viennoise bio
Gratin de brocolis
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison HVE

MERCREDI

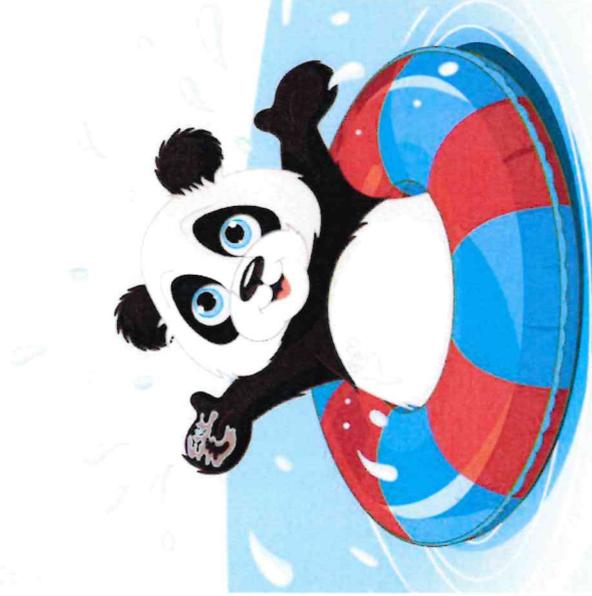
Salade de pois chiches
Rôti de veau à la crème
Pommes de terre rissolées
Tartare AFH
Fruit HVE

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Dinde basquaise
Riz
Fourme d'Ambert AOP
Purée de fraise

VENDREDI

Salade PDT HVE au thon
Beignet de calamar
Poêlée de légumes
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire



Menu

Du 25 au 29 mai 2026

Semaine 22



LUNDI

0
Féérié
0
0
0

MARDI

Betteraves bio
Lieu MSC sauce provençale
Pommes vapeur HVE
Petit suisse sucré
Fruit de saison HVE

MERCREDI

Céleri remoulade HVE
Paupiette de dinde au jus
Chou fleur persillé
Fripons
Liégeois vanille

JEUDI

Concombres à la crème
Pâtes carbonara (penne)
à la volaille
Yaourt à boire CE
Grand palmier

VENDREDI

Coleslaw HVE
Quenelle nature sauce aurore
Semoule HVE
Tomme blanche
Purée de pomme HVE

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

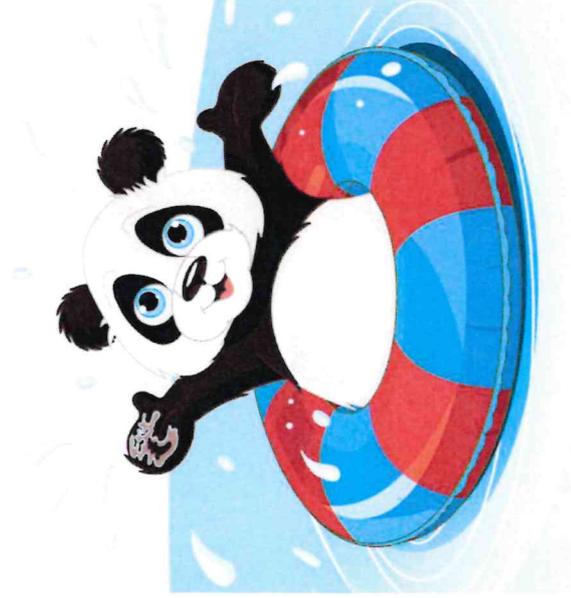
www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 1er au 5 juin 2026
Semaine 23



LUNDI

Taboulé
Omelette
Carottes au jus
Verre de lait
Marbré

MARDI

Lentilles HVE à l'orange
Filet de poulet
Courgettes béchamel
Vache picon
Fruit de saison HVE

MERCREDI

Salade de cœurs de palmier
Sauté de porc * à la moutarde
Semoule HVE
Emmental
Purée de pomme HVE

JEUDI

Mousse de foie *
Saucisse knack *
Purée de pommes de terre HVE
Yaourt sucré
Fruit de saison HVE

VENDREDI

Salade iceberg
Colin MSC sauce citron
Blé HVE
Bûche de chèvre
Mousse chocolat

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

Du 8 au 12 juin 2026
Semaine 24



LUNDI

Salade haricots verts à l'échalote

Paupiette de veau sauce charcutière

Pommes rissolées

Yaourt arôme

Fruit de saison HVE

MARDI

Salade tomates maïs

Haut de cuisse de poulet

Petits pois

Chantailou

Flan vanille

MERCREDI

Cervelas *

Cordon bleu

Brocolis béchamel

Petit suisse sucré

Fruit de saison HVE

JEUDI

Tarte aux poireaux

Bolognaise de lentilles HVE

Coquillettes HVE

Camembert bio

Purée de pomme HVE

VENREDI

Betteraves bio

Moules au curry

Riz

Croc lait bio

Chou vanille

Menu

Du 15 au 19 juin 2026

Semaine 25



LUNDI

Pastèque

Kefta d'agneau

Légumes couscous

Petit suisse arôme bio

Brioche, confiture

MARDI

Salade verte

Poisson pané MSC

Haricots verts/Flageolets

Chanteneige bio

Fruit de saison HVE

MERCREDI

Macédoine au paprika

Rosbeef (servir froid)

Pommes vapeur HVE

Mini cabrette

Mousse chocolat

JEUDI

Concombres à la grecque

Gratin de macaroni bio

au fromage

Yaourt sucré

Fruit de saison HVE

VENREDI

Carottes râpées bio

Sauté de porc * aigre douce

Semoule HVE

St Nectaire AOP

Purée de fraise

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 22 au 26 juin 2026

Semaine 26

LUNDI

Melon
Emincé de dinde à la crème
Carottes à la crème
Petit moulé AFH
Flan caramel

MARDI

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

MERCREDI

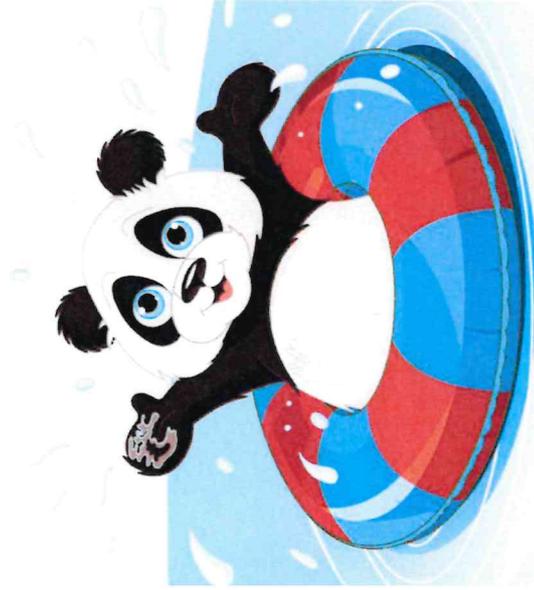
Salade de haricots verts
Dés de colin MSC sauce citron
Riz
Cantadou
Purée de pomme HVE

JEUDI

Salade de tomates
Jambon blanc * (servir froid)
Purée de légumes HVE
Brie bio
Fruit de saison HVE

VENDREDI

Coleslaw HVE
Hamburger
Potatoes
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire (Brownie)



Menu

Du 29 juin au 3 juillet 2026

Semaine 27

LUNDI

Céleri vinaigrette HVE

Couscous VG

Semoule HVE

Petit suisse sucré

Fruit de saison HVE

MARDI

Salade iceberg

Beignet de calamar

Ratatouille, riz

Vache picon

Crème praliné

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Emincé de volaille bio au basilic

Epinards à la crème

Gouda

Fruit de saison HVE

JEUDI

0

PASSAGE REPAS DE SECOURS

0

0

0

VENDREDI

0

0

REPAS SUR L'HERBE

0

0



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration