



Menu

Semaine 10

Du 2 au 6 mars 2026



LUNDI

Salade de chou blanc HVE

Cordon bleu de volaille

Epinard béchamel

Yaourt sucré

Fruit bio

MARDI

Salade verte

Lasagnes

de légumes

Petit moulé

Mousse chocolat

MERCREDI

Taboulé HVE

Steak haché de veau sce BBQ

Petits pois

Chanteneige bio

Fruit bio

JEUDI

Betteraves bio à l'estragon

Filet de colin MSC à la diéppoise

Blé

Brie bio

Purée de fraise

VENDREDI

Céleri HVE remoulade

Filet de poulet à la moutarde

Duo Carotte/Chou fleur

Petit suisse arôme bio

Tarte aux pommes



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc


elite
Restauration



Menu

Du 9 au 13 mars 2026
Semaine 11

MERCREDI



Œuf dur mayonnaise
Colombo de poulet Bio
Riz Bio
Rondelé Bio
Fruit de saison Bio

LUNDI

Salade de pommes de terre
Omelette
Ratatouille
Yaourt à boire
Madeleine

MARDI

Farandole de crudités HVE
Poisson pané MSC
Gratin de brocolis
Vache picon
Purée de pomme HVE

JEUDI

Carottes râpées Bio à l'orange
Bolognaise Bio
Pâtes HVE
Camembert Bio
Flan vanille

VENDREDI

Salade de haricots verts
Saucisse de Francfort *
Lentilles HVE
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr


Restaurations



Menu

Du 16 au 20 mars 2026
Semaine 12



LUNDI

Crêpe fromage
Sauté de porc sauce charcutière *
Poêlée de légumes
Croc lait Bio
Compotes abricot HVE

MARDI

Pâté de campagne*
Aiguillettes de poulet aux champign
Carottes vichy
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison Bio

MERCREDI

Salade verte
Bœuf bourguignon
Pommes vapeur HVE
Chantailou
Liégeois chocolat

JEUDI

Chou blanc au miel HVE
Haricots rouges à la tomate
Riz Bio
St Nectaire AOP
Fruit de saison bio

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Blanquette de colin MSC
Coquillettes HVE
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire



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 23 au 27 mars 2026
Semaine 13



MERCREDI

Salade de cœur de palmier
Galette de pois chiche bio
Haricots verts
Yaourt à boire
Petit moelleux

LUNDI

Salade de pâtes HVE
Paupiette de dinde aux olives
Petits pois
Petit suisse sucré
Fruit de saison Bio

MARDI

Céléri vinaigrette HVE
Keftas d'agneau
Semoule
Emmental
Crème praliné



JEUDI

Salade iceberg
Haut de cuisse de poulet rôti
Coquillettes HVE
Fourme d'ambert AOP
Fruit de saison bio

VENDREDI

Carottes bio à la ciboulette
Nuggets de poisson
Epinards béchamel
Yaourt arôme
Purée pomme HVE



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc
elite
Restauration



Menu

Du 30 mars au 3 avril 2026
Semaine 14



MERCREDI

Salade de lentilles HVE
Omelette
Duo de légumes
Yaourt sucré
Fruit de saison Bio

LUNDI

Coleslaw HVE
Colin sauce tomate MSC
Riz Bio
Petit suisse arôme bio
Fruit bio

MARDI

Salade de pommes de terre
Emincé de poulet sauce forestier
Carottes vichy
Petit moulé AFH
Liégeois vanille



JEUDI

0
0
Repas Pâques
0
0

VENDREDI

Salade de haricots verts
Couscous végétarien
Semoule HVE
Fromage blanc nature + sucre
Purée de fraise



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc
elite
Restauration

Menu

Du 6 au 10 avril 2026
Semaine 15

MERCREDI

Carottes bio au cerfeuil

Haché de veau sauce échalote

Coquillettes

Mini cabrette

Purée de pommes HVE

LUNDI

0

Lundi de Pâques

0

0

0

MARDI

Salade verte

Beignets de calamars

Haricots verts

Petit suisse sucré

Fruit de saison bio

JEUDI

Betteraves au maïs bio

Gratin de brocolis

Riz bio

Yaourt arôme

Fruit Bio

VENDREDI

Salade de chou blanc HVE

Rôti de porc* à la moutarde

Lentilles HVE

Munster AOP

Mousse chocolat



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

Plat contenant du porc
elite
Restauration

Menu

Du 13 au 17 avril 2026
Semaine 16

MERCREDI

Salade de tomates
Boules de bœuf sauce Stroganoff
Petits pois
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison bio

LUNDI

Macédoine au paprika
Paupiette de veau aux olives
Semoule HVE
Vache picon
Fruit de saison bio

JEUDI

Salade haricots blancs
Gratin de macaronis HVE
au fromage et tomate
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire

MARDI

Céleri remoulade HVE
Escalope de volaille Bio pané
Epinards béchamel
Rondelé bio
Flan caramel

VENDREDI

Taboulé HVE
Poisson pané MSC
Purée carottes HVE
Camembert Bio
Purée de banane

* 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

Du 20 au 24 avril 2026
Semaine 17



MERCREDI

Tarte au fromage
Pavé au courgettes bio
Chou fleur béchamel
Emmental
Roulé chocolat

LUNDI

Panaché de choux HVE
Lieu à la bretonne MSC
Riz Bio
Petit suisse sucré
Purée pomme HVE

MARDI

Betteraves bio
Emincé de poulet au citron Bio
Blé aux petits légumes
Croc lait bio
Fruit de saison bio

JEUDI

Concombres vinaigrette
Hachis Bio
parmentier HVE
Bûche de chèvre
Crème dessert vanille

VENDREDI

Carottes râpées bio
Sauté de porc * à la provençale
Coquillettes HVE
Yaourt arôme
Fruit bio



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration