

Menu

Du 7 au 11 septembre 2026
Semaine 37



LUNDI

Salade de pommes de terre

Sauté de porc* aux olives

Carottes

Yaourt arôme CE

Fruit de saison HVE

MARDI

Céleri remoulade HVE

Cordon bleu

Courgettes béchamel

Fripons

Crème vanille CE

MERCREDI

Farandoles de crudités HVE

Boulettes de bœuf sœ barbecue

Pommes rissolées

Rondelé bio

Fruit HVE

JEUDI

Chou-fleur sauce tartare

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes HVE à la tomate

St Nectaire AOP

Purée de pomme HVE

VENDREDI

Saucisson à l'ail *

Colin sauce au curry MSC

Semoule HVE

Petit suisse sucré

Donut's sucré

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 14 au 18 septembre 2026
Semaine 38



LUNDI

Crêpe au fromage
Emincé de poulet rôti
Petits pois
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison HVE

MARDI

Concombre crème
Poisson pané MSC
Gratin de brocolis
Chanteneige bio
Purée de banane

MERCREDI

Salade de haricots verts
Haché de veau
Purée de céleri HVE
Tartare AFH
Flan chocolat

JEUDI

Carottes râpées ciboulette
Jambon * à la crème local
Coquillettes du pays d'Othe NEW
Chaource AOP
Fruit HVE

VENDREDI

Salade iceberg
Haricots rouges à la tomate
Riz bio
Yaourt sucré CE
Gâteau anniversaire

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 21 au 25 septembre 2026
Semaine 39



LUNDI

Macédoine au paprika
Galettes courgettes féta bio
Pâtes HVE
Cantafrais
Fruit HVE

MARDI

Carottes bio au citron
Sauté de bœuf bourguignon
Pommes vapeur HVE
Croc lait bio
Purée pomme HVE

MERCREDI

Salade de chou blanc HVE
Sauté de poulet bio aux champignons
Poêlée de légumes
Petit suisse arôme bio
Grand palmier

JEUDI

Céleri HVE remoulade au cerfeuil
Echine de porc * à la moutarde new
Lentilles HVE
Brie bio
Mousse chocolat

VENDREDI

Chou fleur sauce cocktail
Lieu à la bretonne MSC
Blé
Yaourt à boire CE
Madeleine

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 28 septembre au 2 octobre 2026
Semaine 40



LUNDI

Betteraves bio
Escalope poulet viennoise bio
Carottes persillées
Yaourt sucré CE
Fruit HVE

MARDI

Concombres sauce yaourt
Couscous VG
Semoule HVE
Vache picon
Crème pralinée CE

MERCREDI

Salade verte
Pâtes HVE
carbonara de dinde
Edam bio
Compote abricot HVE

JEUDI

Coleslaw au curcuma HVE
Brandade HVE
de poisson MSC
Camembert bio
Fruit HVE

VENDREDI

Salade de pâtes bio
Boulettes d'agneau
Tajine de courgettes
Petit suisse arôme bio
Tarte pommes

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 5 au 9 octobre 2026

Semaine 41



LUNDI

Salade de riz bio
Paupiette de dinde forestière
Gratin de chou-fleur
Croc lait bio
Fruit HVE

MARDI

Céleri vinaigrette HVE
Beignet calamars
Epinards béchamel
Chanteneige bio
Mousse chocolat

MERCREDI

Duo de choux HVE
Sauté de bœuf aux oignons
Petits pois
Yaourt arôme CE
Fruit de saison HVE

JEUDI

GRAND REPAS

Jambon persillée *
Haut de cuisse de poulet à la bourguignonne
Duo pommes de terre carottes HVE
Fromage blanc nature, coulis de cassis
Crumble pomme (raisin) Gâteau anniv

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Falafels bio
Coquillettes HVE
Fourme d'Ambert AOP
Purée de pomme HVE

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 12 au 17 octobre 2026

Semaine 42

Semaine du goût - Les saveurs



LUNDI

Coleslaw HVE mayonnaise aux câpres

Rôti de porc*VPF sauce charcutière

Petits pois aux petites oignons

Fromage blanc et confiture de fraise

Profiterole pop corn caramel

MARDI

Taboulé au pamplemousse

Dès de poisson MSC sauce citron agrui

Carottes à l'orange

Yaourt bio au citron

Clémentine bio

MERCREDI

Salade de pois chiche au cumin

Kefta d'agneau sauce curry

Riz au paprika

Verre de lait bio

Pain d'épice

JEUDI

Salade de haricots blancs estragon

Gratin de penne HVE

sauce tomate basilic

Tartare aux fines herbes

Cocktail de fruits à la menthe

VENDREDI

Salade de betteraves bio au maïs

Filet de poulet au miel

Purée de patate douce HVE

Mimolette

Purée de banane

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 19 au 24 octobre 2026
Semaine 43



LUNDI

Tarte au fromage
Poisson pané MSC
Epinards béchamel
Petit moulé
Fruit de saison HVE

MARDI

Salade iceberg
Quenelles nature en sauce
Semoule HVE
Cantadou AFH
Purée pomme HVE

MERCREDI

Carottes râpées cerfeuil bio
Emincé de poulet à la moutarde
Gratin de chou fleur
Yaourt sucré CE
Fruit HVE

JEUDI

Chou blanc HVE
Haché de veau au jus
Pommes vapeur HVE
Brie bio
Flan vanille

VENDREDI

Duo de haricots
Rougail de saucisses* CE NEW
Riz
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison HVE

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 26 au 30 octobre 2026
Semaine 44



LUNDI

Betteraves bio
Bolognaise de lentilles HVE
Pâtes à la tomate HVE
Croc lait bio
Fruit HVE

MARDI

Salade de pdt échalote
Nuggets de volaille
Duo de légumes
Yaourt sucré CE
Fruit de saison HVE

MERCREDI

Coleslaw HVE
Rôti de dinde sauce charcutière
Riz bio
Chantaillou
Purée pomme fraise HVE

JEUDI

Céleri remoulade HVE
Lieu sauce dugléré MSC
Petits pois carottes
St Nectaire AOP
Crème caramel CE

VENDREDI

0

0

HALLOWEEN

0

0

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration