

Menu

Semaine 36

Du 2 au 6 septembre 2024

MERCREDI

Salade de tomates basilic

Saucisse fumée *

Purée pommes de terre HVE

Vache picon

Purée fraise

LUNDI

Coleslaw

Boules de bœuf sauce tomate

Coquillettes bio

Petit moulé AFH

Tarte flan

MARDI

Betteraves à l'estragon

Blanquette de dinde

Riz

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

JEUDI

Taboulé

Omelette

Ratatouille PDT

Camembert

Fruit de saison bio

VENDREDI

Melon

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Petit suisse arôme bio

Crème vanille

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 37

Du 9 au 13 septembre 2024

MERCREDI

Céleri remoulade
Paupiette de veau au jus
Petits pois
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

LUNDI

Saucisson à l'ail *
Grignotte de poulet
Carottes à la crème
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

MARDI

Carottes râpées ciboulette
Colin sauce au curry
Pommes vapeur HVE
Fripons
Purée pomme

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Dahl
de lentilles HVE
St Nectaire
Flan caramel

VENDREDI

Slide pommes de terre persillée
Cordon bleu
Courgettes béchamel
St Môret bio
Eclair chocolat

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 38

Du 16 au 20 septembre 2024

MERCREDI

Betteraves bio moutarde ancienne

Haché de veau

Pâtes à la tomate

Tartare AFH

Flan chocolat

LUNDI

Slide duo de haricots échalote

Sauté de porc aux olives *

Semoule

Petit suisse arôme

Fruit de saison bio

MARDI

Concombre crème

Poisson pané

Petits pois

Chanteneige bio

Purée pomme banane

JEUDI

Farandole de crudités

Jambon * à la crème

Purée de céleri HVE

Chaurce

Fruit de saison

VENDREDI

Salade iceberg

Gratin de brocolis

Riz bio

Yaourt sucré

Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 39

Du 23 au 27 septembre 2024

MERCREDI

Salade de chou blanc

Saute de dinde aux champignons

Poêlée de légumes

Petit suisse arôme bio

Pâtisserie

LUNDI

Tarte au fromage

Hoki sauce aurore

Pommes vapeur HVE

Cantafrais

Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées citronnées

Crousti fromage

Haricots verts

Rondelé

Purée pomme bio

JEUDI

Céleri vinaigrette aneth

Bolognaise bio

Pâtes bio

Brie

Flan vanille

VENDREDI

Chou fleur sauce cocktail

Rôti de porc * moutarde

Riz

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 40

Du 30 septembre au 4 octobre 2024

MERCREDI

Salade verte
Boudin blanc *
Lentilles HVE
Vache qui rit
Purée fraise

LUNDI

Concombres sauce yaourt
Couscous VG
Semoule bio
Fraidou
Brioche, confiture

MARDI

Macédoine mayonnaise
Escalope poulet viennoise bio
Carottes vichy
Yaourt sucré
Fruit de saison

JEUDI

Salade de pâtes
Keftas d'agneau
Ratatouille
Petit suisse arôme
Fruit de saison bio

VENDREDI

Coleslaw
Brandade
de poisson HVE
Camembert
Crème chocolat

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 41

Du 7 au 11 octobre 2024

MERCREDI

Panaché de choux aux raisins

Bœuf bourguignon

Pommes rissolées

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

LUNDI

Pâté de campagne *

Paupiette de dinde

Courgettes béchamel

Petit suisse sucré

Fruit de saison bio

MARDI

Céleri remoulade

Beignet calamar

Gratin chou fleur

Chantailou

Purée pomme bio

JEUDI

Betteraves maïs

Gratin de pâtes bio

au fromage

Tomme blanche

Flan chocolat

VENDREDI

Salade de riz

Aiguillettes de poulet au citron

Petits pois

Vache picon

Fruit bio



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration