

Menu

Semaine 18

Du 28 avril au 2 mai 2025



LUNDI

Carottes râpées
Sauté de poulet aux champignons
Chou fleur béchamel
Vache qui rit bio
Mousse chocolat

MARDI

Salade haricots verts
Couscous végété
Semoule
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

MERCREDI

Céleri rémoulade
Hoki sauce ciboulette
Riz bio
Cantafras
Purée de banane

JEUDI

FERIE

VENDREDI

Betteraves
Saucisse fumée*
Lentilles HVE
Petit suisse arôme
Eclair vanille

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 19
Du 5 au 9 mai 2025



LUNDI

Chou fleur sauce cocktail

Poisson pané

Coquillettes

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

MARDI

Concombres vinaigrette

Omelette

Ratatouille, riz

Petit moulé AFH

Purée de pomme bio

MERCREDI

Pâté de campagne*

Emincé de poulet bio

Haricots beurre persillés

Chantailou

Crème vanille

JEUDI

FERIE

VENDREDI

Salade de riz bio

Sauté de bœuf mode

Carottes au jus

Camembert

Fruit de saison

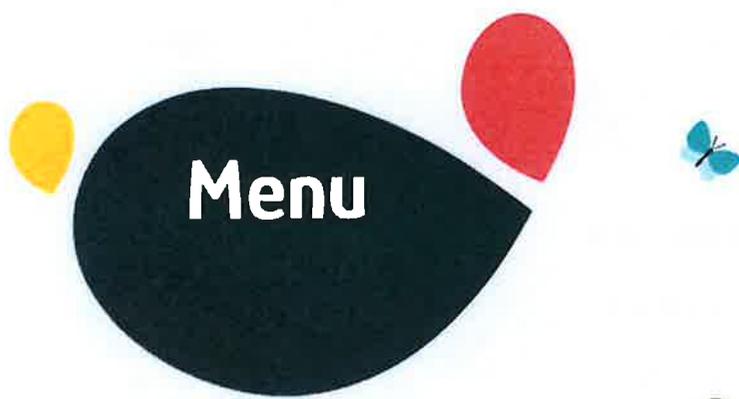
* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration



Menu

Semaine 20

Du 12 au 16 mai 2025

LUNDI

Crêpe au fromage
Escalope viennoise bio
Brocolis béchamel
Gouda
Purée de fraise

MARDI

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



MERCREDI

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

JEUDI

Salade verte
Chili SIN carne
Riz bio
Yaourt arôme
Roulé chocolat

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Rôti de dinde au jus
Semoule
Brie
Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 21

Du 19 au 23 mai 2025



LUNDI

Coleslaw
Goujon de poulet pané
Poêlée de légumes
Chanteneige bio
Liégeois chocolat

MARDI

Concombres sauce yaourt
Dinde basquaise
Petits pois
Petit suisse arôme
Fruit de saison bio

MERCREDI

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

JEUDI

Céleri rémoulade
Gratin de chou fleur
Pommes vapeur HVE
Yaourt sucré
Fruit de saison

VENDREDI

Betterave bio
Beignet de calamar
Blé à la tomate
Emmental
Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc



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
Fruit de saison bio

MARDI

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

MERCREDI

Salade de lentilles HVE
Lasagnes
bolognaïses
Yaourt arôme
Grand palmier

JEUDI

ASCENSION

VENDREDI

PONT

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration



Menu

Semaine 23

Du 2 au 6 JUIN 2025



MERCREDI

Salade de cœur de palmier

Colin à la tomate

Pomme vapeur HVE

Gouda

Purée de coing

LUNDI

Céleri rémoulade

Filet de poulet au citron

Carottes au jus bio

Verre de lait

Quatre quart

MARDI

Salade de pommes de terre

Pané fromager

Courgettes béchamel

Petit suisse arôme

Fruit de saison bio

JEUDI

Mousse de foie*

Boulette de veau à la moutarde

Riz

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

VENREDI

Salade iceberg

Sauté de porc aux champignons*

Semoule bio

Bûche de chèvre

Mousse chocolat

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 24

Du 9 au 13 juin 2025

LUNDI

MARDI

PENTECÔTE

Betteraves vinaigrette

Saucisse fumée*

Purée de pommes de terre HVE

Fraidou

Flan vanille

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Cervelas*

Tarte fromage

Concombres à la crème

Aiguillettes de poulet sauce moutarde

Bolognaise de lentilles HVE

Kefta d'agneau

Carottes vichy

Coquillettes

Semoule bio

Petit suisse arôme

Emmental

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

Fruit

Tarte aux pommes

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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
Brioche, confiture

MARDI

Salade verte
Poisson pané
Petits pois
Cotentin
Fruit de saison bio

MERCREDI

Chou fleur sauce cocktail
Rosbeef
Pommes rissolées
Mini cabrette
Flan caramel

JEUDI

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

VENREDI

Pastèque
Emincé de volaille aigre douce
Riz
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 26

Du 23 au 27 juin 2025

LUNDI

Coleslaw

Escalope de dinde à la crème

Haricots verts

Petit moulé AFH

Flan chocolat

MARDI

Macédoine mayonnaise

Nuggets de maïs

Chou fleur béchamel

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison

MERCREDI

~~Salade de tomates~~

~~Colin au citron~~

~~Semoule~~

~~Croc lait~~

~~Purée de pommes bio~~

JEUDI

Betteraves bio

Steak haché de veau

Coquillettes

Tomme blanche

Fruit de saison

VENDREDI

Melon

Jambon blanc*

Purée PDT HVE

Yaourt sucré

Gâteau anniversaire

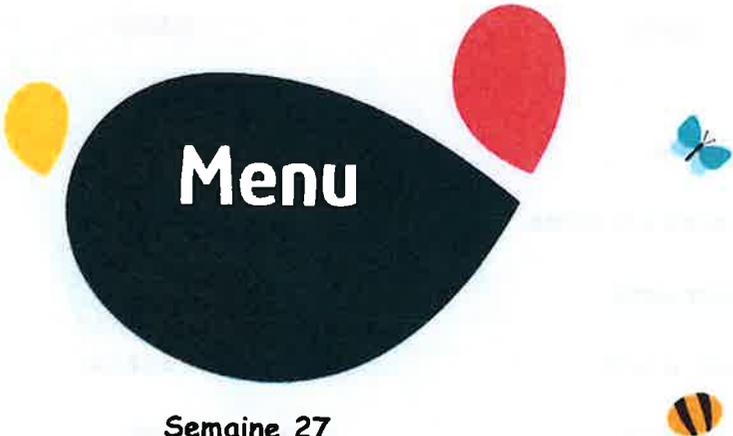
* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration



Menu

Semaine 27

Du 30 juin au 4 juillet 2025



MERCREDI

Concombres

Emincé de volaille bio au basilic

Carottes à la crème

Emmental

Fruit de saison bio

LUNDI

Carottes râpées

Légumes couscous

Semoule bio

Petit suisse sucré

Fruit de saison

MARDI

Salade de pommes de terre HVE

Beignet de calamar

Ratatouille, riz

Vache picon

Crème vanille

JEUDI

REPAS DE SECOURS

VENDREDI

REPAS SUR L'HERBE

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration