




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



LinkedIn/Elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 16 au 20 mars 2026
Semaine 12

MERCREDI

Salade verte
Bœuf bourguignon
Pommes vapeur HVE
Chantailou
Liégeois chocolat

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

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



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

Céleri 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



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 13 au 17 avril 2026
Semaine 16

MERCREDI

Salade de tomates
Boules de bœuf sœ 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

MARDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

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



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration