



Menu

Du 9 au 13 mars 2026

Semaine 11

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

MERCREDI

Œuf dur mayonnaise

Colombo de poulet Bio

Riz Bio

Rondelé Bio

Fruit de saison Bio

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

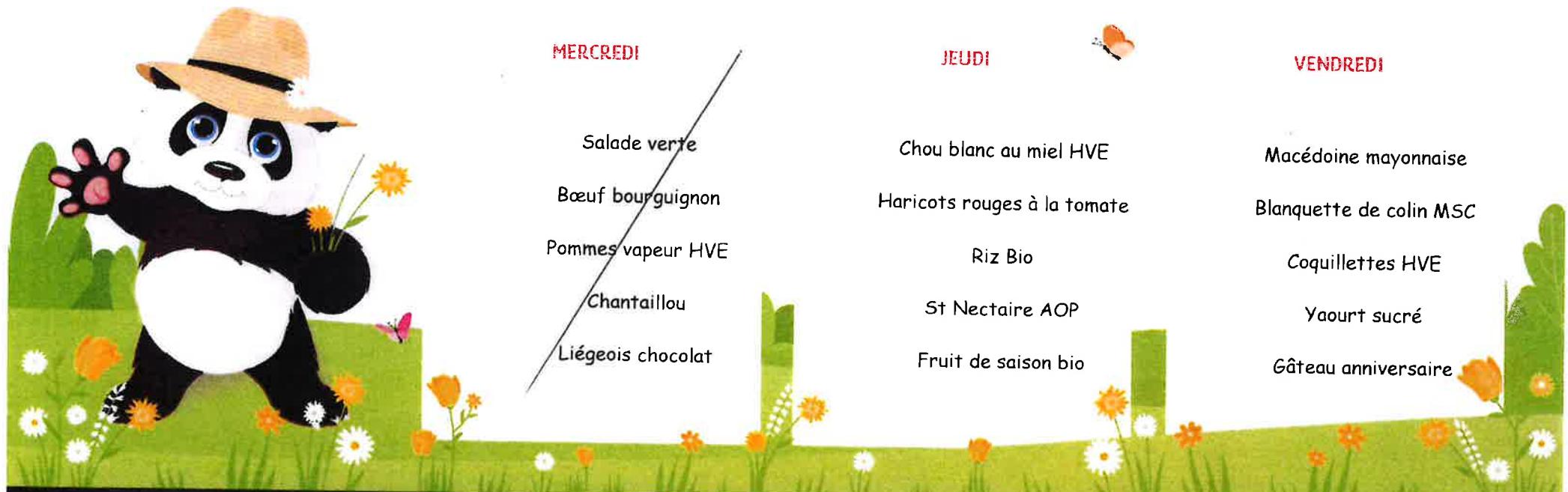
www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 16 au 20 mars 2026

Semaine 12



MERCREDI

- Salade verte
- Bœuf bourguignon
- Pommes vapeur HVE
- Chantailou
- Liégeois chocolat

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

LUNDI

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

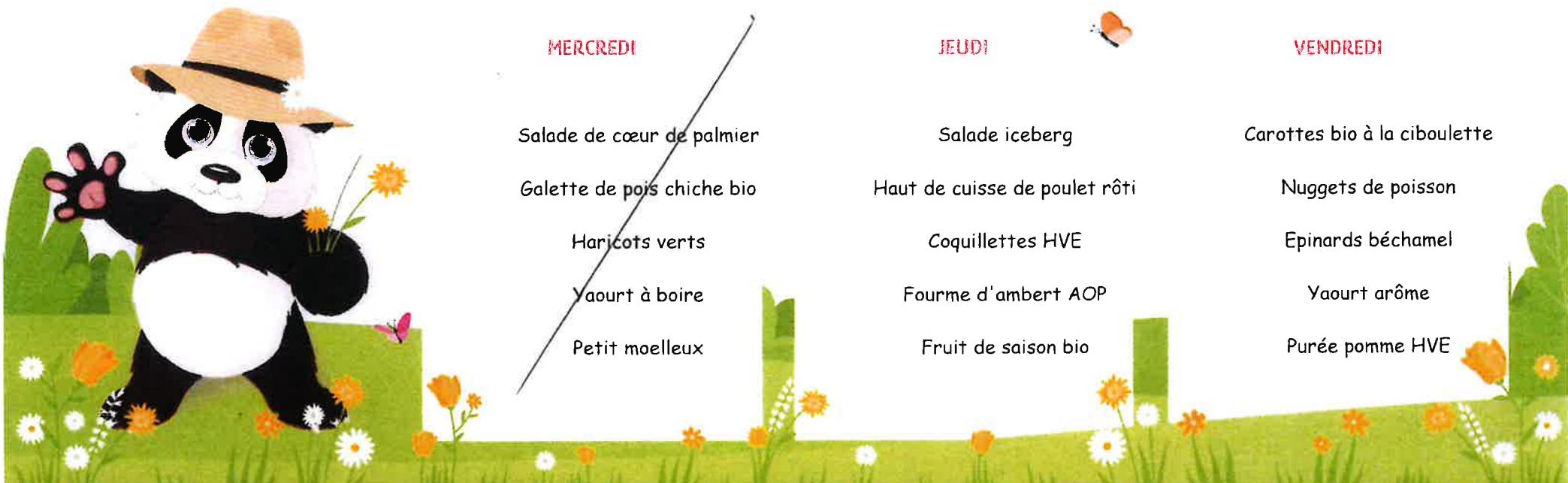
MARDI

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

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



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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 forestière

Carottes vichy

Petit moulé AFH

Liégeois vanille

VENDREDI

Salade de haricots verts

Couscous végétarien

Semoule HVE

Fromage blanc nature + sucre

Purée de fraise

* Disponible tout du temps

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 sce Stroganoff
- Petits pois
- Petit suisse arôme bio
- Fruit de saison bio

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

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



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat complément du menu

elite
Restauration