

Menu

Semaine 18

Du 27 avril au 1er mai 2026

MERCREDI

Salade de haricots verts
Hoki MSC sauce ciboulette
Pommes vapeur HVE
Chanteneige bio
Purée de banane

LUNDI

Macédoine mayo
Couscous VG
Semoule HVE
Yaourt sucré
Fruit de saison HVE

MARDI

Céleri remoulade HVE
Emincé de poulet bio aux champignons
Duo chou fleur carottes
Croc lait bio
Mousse chocolat

JEUDI

Carottes râpées bio
Saucisse fumée *
Lentilles HVE
Gouda
Eclair vanille

VENDREDI

0
0
Féérié
0
0



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 4 au 8 mai 2026
Semaine 19



LUNDI

Betteraves bio
Blanquette de la mer MSC
Coquillettes HVE
Yaourt arôme
Fruit de saison HVE

MARDI

Salade de concombres
Omelette
Ratatouille, riz
Petit moulé AFH
Purée de pomme HVE

MERCREDI

Pâté de campagne *
Emincé de poulet au citron
Haricots verts persillés
Vache qui rit bio
Crème vanille

JEUDI

Salade de riz bio
Bœuf mode
Carottes au jus
Camembert bio
Fruit de saison HVE

VENDREDI

0
0
Férié
0
0

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 11 au 15 mai 2026
Semaine 20



LUNDI

Crêpe fromage
Filet de lieu MSC à la bretonne
Petits pois
Yaourt sucré
Fruit HVE

MARDI

Coleslaw HVE
Cordon bleu
Epinards à la crème
Fraidou
Flan caramel

MERCREDI

Taboulé HVE
Boulettes d'agneau
Tajine de courgettes
Petit suisse arôme bio
Compote abricot HVE

JEUDI

0
0
Férié
0
0

VENDREDI

0
0
Pont
0
0

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 18 au 22 mai 2026

Semaine 21



LUNDI

Carottes râpées bio

Falafels

Coquillettes HVE

Croc lait bio

Liégeois chocolat

MARDI

Salade de tomates

Escalope viennoise bio

Gratin de brocolis

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison HVE

MERCREDI

Salade de pois chiches

Rôti de veau à la crème

Pommes de terre rissolées

Tartare AFH

Fruit HVE

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Dinde basquaise

Riz

Fourme d'Ambert AOP

Purée de fraise

VENREDI

Salade PDT HVE au thon

Beignet de calamar

Poêlée de légumes

Yaourt sucré

Gâteau anniversaire

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 25 au 29 mai 2026

Semaine 22



LUNDI

0

Féried

0

0

0

MARDI

Betteraves bio

Lieu MSC sauce provençale

Pommes vapeur HVE

Petit suisse sucré

Fruit de saison HVE

MERCREDI

Céleri remoulade HVE

Paupiette de dinde au jus

Chou fleur persillé

Fripons

Liégeois vanille

JEUDI

Concombres à la crème

Pâtes carbonara (penne)

à la volaille

Yaourt à boire CE

Grand palmier

VENREDI

Coleslaw HVE

Quenelle nature sauce aurore

Semoule HVE

Tomme blanche

Purée de pomme HVE



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 1er au 5 juin 2026

Semaine 23

MERCREDI

Salade de cœurs de palmier

Sauté de porc * à la moutarde

Semoule HVE

Emmental

Purée de pomme HVE

LUNDI

Taboulé

Omelette

Carottes au jus

Verre de lait

Marbré

MARDI

Lentilles HVE à l'orange

Filet de poulet

Courgettes béchamel

Vache picon

Fruit de saison HVE

JEUDI

Mousse de foie *

Saucisse knack *

Purée de pommes de terre HVE

Yaourt sucré

Fruit de saison HVE

VENDREDI

Salade iceberg

Colin MSC sauce citron

Blé HVE

Bûche de chèvre

Mousse chocolat

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 8 au 12 juin 2026

Semaine 24



LUNDI

Salade haricots verts à l'échalote
Paupiette de veau sauce charcutière

Pommes rissolées

Yaourt arôme

Fruit de saison HVE

MARDI

Salade tomates maïs
Haut de cuisse de poulet

Petits pois

Chantailou

Flan vanille

MERCREDI

Cervelas *

Cordon bleu

Brocolis béchamel

Petit suisse sucré

Fruit de saison HVE

JEUDI

Tarte aux poireaux

Bolognaise de lentilles HVE

Coquillettes HVE

Camembert bio

Purée de pomme HVE

VENDREDI

Betteraves bio

Moules au curry

Riz

Croc lait bio

Chou vanille

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 15 au 19 juin 2026

Semaine 25

MERCREDI

Macédoine au paprika
Rosbeef (servir froid)
Pommes vapeur HVE
Mini cabrette
Mousse chocolat

LUNDI

Pastèque
Kefta d'agneau
Légumes couscous
Petit suisse arôme bio
Brioche, confiture

MARDI

Salade verte
Poisson pané MSC
Haricots verts/Flageolets
Chanteneige bio
Fruit de saison HVE

JEUDI


Concombres à la grecque
Gratin de macaroni bio
au fromage
Yaourt sucré
Fruit de saison HVE

VENDREDI

Carottes râpées bio
Sauté de porc * aigre douce
Semoule HVE
St Nectaire AOP
Purée de fraise

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

 [Linkedin/elite-restauration](https://www.linkedin.com/company/elite-restauration)

www.elite-restauration.fr


Restauration

Menu

Du 22 au 26 juin 2026

Semaine 26



LUNDI

Melon
Emincé de dinde à la crème
Carottes à la crème
Petit moulé AFH
Flan caramel

MARDI

Salade de lentilles HVE
Nuggets maïs
Chou fleur béchamel
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison HVE

MERCREDI

Salade de haricots verts
Dés de colin MSC sauce citron
Riz
Cantadou
Purée de pomme HVE

JEUDI

Salade de tomates
Jambon blanc * (servir froid)
Purée de légumes HVE
Brie bio
Fruit de saison HVE

VENDREDI

Coleslaw HVE
Hamburger
Potatoes
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire (Brownie)

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 29 juin au 3 juillet 2026

Semaine 27

LUNDI

Céleri vinaigrette HVE

Couscous VG

Semoule HVE

Petit suisse sucré

Fruit de saison HVE

MARDI

Salade iceberg

Beignet de calamar

Ratatouille, riz

Vache picon

Crème praliné

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Emincé de volaille bio au basilic

Epinards à la crème

Gouda

Fruit de saison HVE

JEUDI

0

PASSAGE REPAS DE SECOURS

0

0

0

VENDREDI

0

0

REPAS SUR L'HERBE

0

0



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration