

Menu

Semaine 10

Du 3 au 7 mars 2025

LUNDI

Duo de choux
Cordon bleu de volaille
Petits pois
Vache qui rit bio
Mousse chocolat

MARDI

Farandole de crudités
Steak haché de bœuf sce BBQ
Potatoes
Yaourt sucré
Beignet

MERCREDI

Salade de pommes de terre
Colin à la diéppoise
Haricots verts persillés
Chanteneige bio
Purée banane

JEUDI

Betteraves bio à l'estragon
Lasagnes
de légumes
Gouda
Fruit de saison

VENDREDI

Radis noir/carottes râpées
Filet de poulet à la moutarde
Lentilles HVE
Petit suisse arôme
Fruit de saison

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

 LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 11

Du 10 au 14 mars 2025

LUNDI

Salade de pommes de terre
Omelette
Epinards béchamel
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

MARDI

Salade verte
Poisson pané
Printanière
Vache picon
Purée pomme bio

MERCREDI

Salade de haricots verts
Colombo de poulet bio
Semoule
Tartare
Crème caramel

JEUDI

Carottes râpées à l'orange
Pâtes bio
carbonara *
Camembert
Flan vanille

VENDREDI

Mousse de foie *
Saucisse fumée *
Potée de légumes (PDT/Chou vert/Carotte)
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 12

Du 17 au 21 mars 2025

LUNDI

Crêpe fromage

Lieu à la tomate

Riz bio

Petit Louis tartine

Compote abricot

MARDI

Duo carottes chou

Aiguillettes de poulet aux champignons

Haricots verts

Chantailou

Liégeois chocolat

MERCREDI

Macédoine mayo

Bœuf bourguignon

Carottes vichy

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

JEUDI

Céleri remoulade

Gratin de pâtes bio

au fromage curcuma

Emmental

Gâteau anniversaire

VENREDI

Salade de riz bio

Sauté de porc à la moutarde *

Poêlée de légumes

Petit suisse arôme

Fruit de saison

 Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 13

Du 24 au 28 mars 2025

LUNDI

Salade mexicaine

Paupiette de dinde aux olives

Semoule bio

Fripons

Flan caramel

MARDI

Salade verte

Nuggets de poisson

Petits pois

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

MERCREDI

Panaché de choux

Hauts de cuisse de poulet rôti

Coquillettes bio

Petit suisse sucré

Gaufre fantasia

JEUDI

Salade haricots verts

Gratin de chou fleur à la tomate

Riz bio

Brie

Mousse chocolat

VENDREDI

Carottes râpées au citron


Boulette d'agneau au jus

Ecrasé de pommes de terre HVE

Gouda

Purée fraise

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 14

Du 31 mars au 4 avril 2025

LUNDI

Betteraves bio à l'estragon

Emincé de dinde aux épices douces

Blé à la tomate

Yaourt sucré

Fruit de saison

MARDI

Radis, beurre

Colin à l'oseille

Epinards béchamel

Petit cotentin

Crème praliné

MERCREDI

Salade de lentilles

Sauté de veau au jus

Julienne de légumes

Ptit Cabray

Fruit de saison bio

JEUDI

Duo carottes/céleri

Couscous végétarien

Semoule bio


Tomme blanche

Purée banane

VENDREDI

MENUS DE PÂQUES

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 15

Du 7 au 11 avril 2025



LUNDI

Salade de chou blanc
Sauté de poulet sauce forestière
Haricots beurre
Chanteneige bio
Roulé chocolat

MARDI

Salade de haricots blancs
Crousti fromage
Julienne de légumes
Yaourt arôme
Fruit bio

JEUDI

Salade de pâtes
Rôti de porc *
Lentilles HVE
Petit suisse sucré
Fruit de saison

MERCREDI

Céleri remoulade
Poisson pané
Carottes vichy
Mini cabrette
Purée pomme bio

VENDREDI

Salade iceberg
Haché de veau sce échalote
Pommes vapeur HVE
Coulommiers
Flan vanille

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 16

Du 14 au 18 avril 2025

LUNDI

Macédoine au paprika
Paupiette de veau aux olives
Riz bio
Yaourt sucré
Fruit de saison

MARDI

Carottes bio aux raisins secs
Saucisse de volaille
Chou fleur béchamel
Vache picon
Mousse chocolat

MERCREDI

Salade de haricots verts
Sauté de boeuf sœce BBQ
Petits pois
Petit suisse arôme
Fruit de saison


JEUDI

Duo radis céleri
Gratin de pâtes bio
au fromage et tomate
Gouda
Purée coing

VENREDI

Taboulé bio
Beignets de calamars
Jardinière de légumes
Chantailou
Fruit de saison

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 17

Du 21 au 25 avril 2025

LUNDI

Tarte au fromage
Boulette soja tomate
Lentilles HVE
Petit suisse sucré
Fruit de saison

FERIE

MARDI

MERCREDI

Panaché de choux
Hachis
parmentier HVE
Chanteneige bio
Flan caramel

JEUDI

Betteraves bio
Aiguillettes de poulet au citron
Blé
Bûche de chèvre
Fruit de saison

VENDREDI

Concombres vinaigrette
Lieu à la bretonne
Pommes vapeur HVE
Cotentin
Purée pomme



Sans réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

* Plat complémentaire d'un repas