Menu

Semaine 36

Du 1 au 5 septembre 2025

¤ Béchamel, oignons, champignons

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Taboulé bio	Salade de tomates basilic	Betterave bio à l'estragon	Melon
Boules de bœuf sauce tomate	Omelette	Saucisse knack *	Blanquette de dinde sce Maintenon ¤	Nuggets de poisson
Coquillettes HVE	Piperade	Purée pommes de terre HVE	Riz	Epinards béchamel
Petit suisse arôme bio	Yaourt sucré	Vache picon	Brie	Petit moulé AFH
Cake marbré	Fruit bio	Purée fraise HVE	Fruit de saison bio	Crème vanille

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite Restauration

Menu

Semaine 37

Du 8 au 12 septembre 2025

LUNDI

Saucisson à l'aïl *

Haut cuisse poulet rôti

Carottes à la crème bio

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

MARDI

Céleri sauce cocktail

Colin sauce hollandaise

Pommes vapeur HVE

Fripons

Flan caramel

MERCREDI

Carottes râpées ciboulette

Sauté de bœuf sce barbecue

Petits pois

Petit suisse sucré

Fruit de saison bio

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes bio

St Nectaire AOP

Purée de pomme HVE

VENDREDI

Salade PDT HVE persillée

Cordon bleu

Courgettes béchamel

St Môret bio

Eclair chocolat

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Menu

Semaine 38

Du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI

Slde duo de haricots échalote

Sauté de porc aux olives *

Semoule HVE

Petit suisse arôme

Fruit de saison bio

MARDI

Concombre crème

Poisson pané

Gratin de chou fleur

Chanteneige bio

Fruit bio

MERCREDI

Betteraves bio moutarde ancienne

Haché de veau

Blé à la tomate

Tartare AFH

Flan chocolat

JEUDI

Menu Local

Farandole de crudités

Jambon * à la crème local

Purée de céleri HVE

Chaource AOP

Fruit bio

VENDREDI

Salade iceberg

Haricots rouges à la tomate

Riz bio

Yaourt sucré bio

Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Menu

Semaine 39

Du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI

Tarte au fromage

Hoki sauce armoricaine

Pommes vapeur HVE

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

MARDI

Carottes bio au citron

Galette de pois chiches BIO NEW

Haricots verts

Cantafrais

Purée pomme HVE

MERCREDI

Salade de chou blanc

Sauté de poulet aux champignons

Poêlée de légumes

Croc lait BIO

Grand palmier

JEUDI

Céleri vinaigrette au cerfeuil

Sauté de bœuf sauce tomate

Pâtes HVE

Pont l'Evêque AOP

Flan vanille

VENDREDI

Chou fleur sauce cocktail

Rôti de porc * moutarde ancienne

Riz

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Menu

Semaine 40

Du 29 septembre au 3 octobre 2025

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Escalope poulet viennoise bio

Carottes persillées BIO

Yaourt sucré

Brioche, confiture

MARDI

Concombres sauce yaourt

Couscous VG

Semoule HVE

Vache picon

Fruit de saison bio

MERCREDI

Salade verte

Saucisse fumée *

Lentilles HVE

Fraidou

Purée banane HVE

JEUDI

Coleslaw au curcuma

Brandade

de poisson HVE

Camembert bio

Crème chocolat

VENDREDI

Salade de pâtes bio

Keftas d'agneau

Dés potiron navet béchamel

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Menu

Semaine 41

Du 6 au 10 octobre 2025

LUNDI

Pâté de campagne *

Paupiette de dinde sce barbecue

Haricots verts

Vache qui rit bio

Fruit bio

MARDI

Céleri remoulade

Beignet calamar à la provençal

Gratin chou fleur

Chanteneige bio

Purée pomme HVE

MERCREDI

Duo de choux aux raisins

Boules de bœuf aux oignons

Pommes rissolées

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

JEUDI

Betteraves maïs

Gratin de macaronis HVE

au fromage

Petit suisse sucré

Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de riz bio

Emincé de poulet bio

Petits pois à la marocaine

Fourme d'Ambert AOP

Mousse chocolat

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Menu

Semaine 42

Du 13 au 18 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de poivrons	Jambon persillé	Chicon	Salade niçoise HVE (PDT, HV, Olives,Capres)	Salade de lentilles HVE Alsacienne
Blanc de poulet basquaise	Bœuf Bourguignon	Moules marinières	Poisson façon Bouillabaisse	Choucroute
Riz	Carottes	Frites	Ratatouille maison	Saucisse Knack, saucisson, chou et pdt
Mini cabrette	Cancaillote IGP	Maroilles AOP	Yaourt nature BIO	Munster AOP
Gâteau Basque (Anniversaire)	Raisin BIO	Gaufre liégeoise	Figue Fraîche	Pomme BIO

* Plat contenant du porc

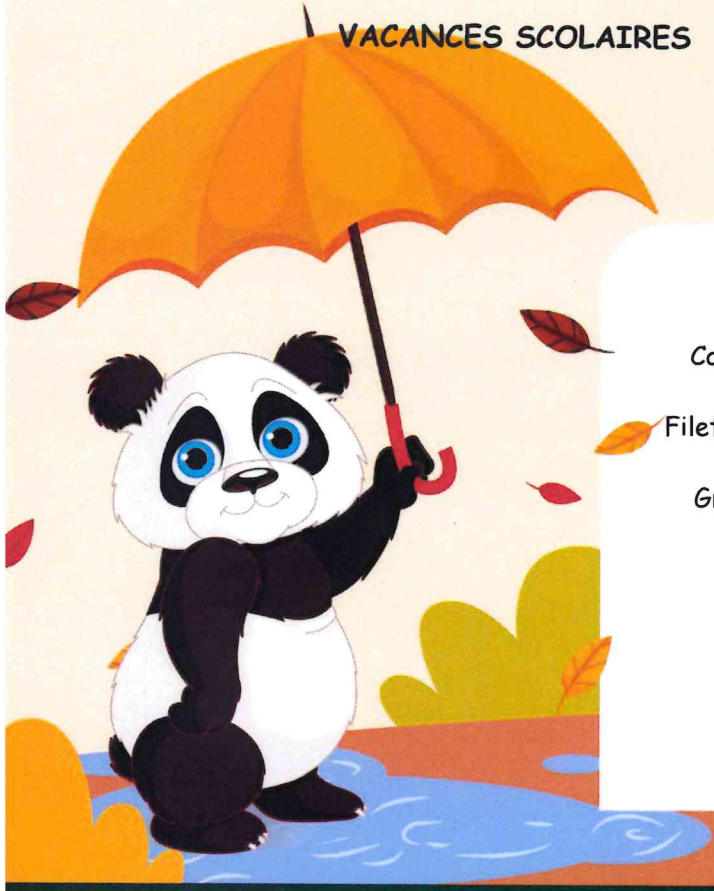
Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Menu

Semaine 43

Du 20 au 25 octobre 2025

VACANCES SCOLAIRES



LUNDI

Crêpe au fromage

Colin sauce à la canelle

Riz

Cotentin AFH

Fruit de saison bio

MARDI

Salade de pâtes HVE

Quenelles nature en sauce

Epinards béchamel

St Môret bio

Purée coing HVE

MERCREDI

Carottes râpées cerfeuil

Filet de poulet à la moutarde

Gratin de chou fleur bio

Yaourt sucré

Fruit bio

JEUDI

Salade iceberg

Haché de veau crème au bleu

Pommes vapeur HVE

Coulommiers

Flan vanille

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Sauté de porc aigre douce *

Blé pilaf

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Menu

Semaine 44
Du 27 au 31 octobre 2025
VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

Chou fleur sce biggy (mayo,cornichons)

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes HVE

Vache picon

Fruit bio

MARDI

Salade de pdt échalote

Nuggets de volaille

Haricots verts/Flageolets

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

MERCREDI

Coleslaw

Rôti de porc * sauce charcutière

Riz

Chantaillou

Purée pomme fraise HVE

JEUDI

Céleri vinaigrette

Hoki sauce émeraude

Petits pois carottes

St Nectaire AOP

Flan caramel

VENDREDI

HALLOWEEN

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement