

Menu

Semaine 36

Du 31 août au 4 septembre 2026

LUNDI

Betteraves bio

Filet de poulet sauce crème

Ecrasé de pommes de terre HVE

Chantaillou

Fruit HVE

MARDI

RENTREE

Concombres

Blanquette de dinde

Duo carottes/PDT HVE

Vache picon

Brownies

MERCREDI

Salade de tomates basilic

Saucisse fumée *

Lentilles HVE

Emmental

Compote abricot HVE

JEUDI

Melon

Omelette

Riz à la tomate

Yaourt sucré CE

Fruit HVE

VENREDI

Taboulé HVE

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Petit moulé AFH

Flan vanille

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 7 au 11 septembre 2026
Semaine 37

LUNDI

Salade de pommes de terre
Sauté de porc* aux olives
Carottes
Yaourt arôme CE
Fruit de saison HVE

MARDI

Céleri remoulade HVE
Cordon bleu
Courgettes béchamel
Fripons
Crème vanille CE

MERCREDI

Farandoles de crudités HVE
Boulettes de bœuf sauce barbecue
Pommes rissolées
Rondelé bio
Fruit HVE

JEUDI

Chou-fleur sauce tartare
Bolognaise de lentilles HVE
Pâtes HVE à la tomate
St Nectaire AOP
Purée de pomme HVE

VENDREDI

Saucisson à l'ail *
Colin sauce au curry MSC
Semoule HVE
Petit suisse sucré
Donut's sucré

* Plat contenant du porc



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 14 au 18 septembre 2026
Semaine 38

LUNDI

Crêpe au fromage
Emincé de poulet rôti
Petits pois
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison HVE

MARDI

Concombre crème
Poisson pané MSC
Gratin de brocolis
Chanteneige bio
Purée de banane

MERCREDI

Salade de haricots verts
Haché de veau
Purée de céleri HVE
Tartare AFH
Flan chocolat

JEUDI

Carottes râpées ciboulette
Jambon * à la crème local
Coquillettes du pays d'Othe NEW
Chaurce AOP
Fruit HVE

VENDREDI

Salade iceberg
Haricots rouges à la tomate
Riz bio
Yaourt sucré CE
Gâteau anniversaire

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 21 au 25 septembre 2026
Semaine 39

LUNDI

Macédoine au paprika

Galettes courgettes féta bio

Pâtes HVE

Cantafras

Fruit HVE

MARDI

Carottes bio au citron

Sauté de bœuf bourguignon

Pommes vapeur HVE

Croc lait bio

Purée pomme HVE

MERCREDI

Salade de chou blanc HVE

Sauté de poulet bio aux champignons

Poêlée de légumes

Petit suisse arôme bio

Grand palmier

JEUDI

Céleri HVE remoulade au cerfeuil

Echine de porc * à la moutarde new

Lentilles HVE

Brie bio

Mousse chocolat

VENDREDI

Chou fleur sauce cocktail

Lieu à la bretonne MSC

Blé

Yaourt à boire CE

Madeleine



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 28 septembre au 2 octobre 2026
Semaine 40

LUNDI

Betteraves bio
Escalope poulet viennoise bio
Carottes persillées
Yaourt sucré CE
Fruit HVE

MARDI

Concombres sauce yaourt
Couscous VG
Semoule HVE
Vache picon
Crème pralinée CE

MERCREDI

Salade verte
Pâtes HVE
carbonara de dinde
Edam bio
Compote abricot HVE

JEUDI

Coleslaw au curcuma HVE
Brandade HVE
de poisson MSC
Camembert bio
Fruit HVE

VENDREDI

Salade de pâtes bio
Boulettes d'agneau
Tajine de courgettes
Petit suisse arôme bio
Tarte pommes



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 5 au 9 octobre 2026
Semaine 41

LUNDI

Salade de riz bio

Paupiette de dinde forestière

Gratin de chou-fleur

Croc lait bio

Fruit HVE

MARDI

Céleri vinaigrette HVE

Beignet calamars

Epinards béchamel

Chanteneige bio

Mousse chocolat

MERCREDI

Duo de choux HVE

Sauté de bœuf aux oignons

Petits pois

Yaourt arôme CE

Fruit de saison HVE

JEUDI

GRAND REPAS

Jambon persillée *

Haut de cuisse de poulet à la bourguignonne

Duo pommes de terre carottes HVE

Fromage blanc nature, coulis de cassis

Crumble pomme (raisin) Gâteau anniv

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Falafels bio

Coquillettes HVE

Fourme d'Ambert AOP

Purée de pomme HVE

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 12 au 17 octobre 2026

Semaine 42

Semaine du goût - Les saveurs



LUNDI

Coleslaw HVE mayonnaise aux câpres

Rôti de porc*VPF sauce charcutière

Petits pois aux petites oignons

Fromage blanc et confiture de fraise

Profiterole pop corn caramel

MARDI

Taboulé au pamplemousse

Dès de poisson MSC sauce citron agrui

Carottes à l'orange

Yaourt bio au citron

Clémentine bio

MERCREDI

Salade de pois chiche au cumin

Kefta d'agneau sauce curry

Riz au paprika

Verre de lait bio

Pain d'épice

JEUDI

Salade de haricots blancs estragon

Gratin de penne HVE

sauce tomate basilic

Tartare aux fines herbes

Cocktail de fruits à la menthe

VENREDI

Salade de betteraves bio au maïs

Filet de poulet au miel

Purée de patate douce HVE

Mimolette

Purée de banane

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 19 au 24 octobre 2026
Semaine 43

LUNDI

Tarte au fromage

Poisson pané MSC

Epinards béchamel

Petit moulé

Fruit de saison HVE

MARDI

Salade iceberg

Quenelles nature en sauce

Semoule HVE

Cantadou AFH

Purée pomme HVE

MERCREDI

Carottes râpées cerfeuil bio

Emincé de poulet à la moutarde

Gratin de chou fleur

Yaourt sucré CE

Fruit HVE

JEUDI

Chou blanc HVE

Haché de veau au jus

Pommes vapeur HVE

Brie bio

Flan vanille

VENDREDI

Duo de haricots

Rougail de saucisses* CE NEW

Riz

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison HVE

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Du 26 au 30 octobre 2026
Semaine 44

LUNDI

Betteraves bio
Bolognaise de lentilles HVE
Pâtes à la tomate HVE
Croc lait bio
Fruit HVE

MARDI

Salade de pdt échalote
Nuggets de volaille
Duo de légumes
Yaourt sucré CE
Fruit de saison HVE

MERCREDI

Coleslaw HVE
Rôti de dinde sauce charcutière
Riz bio
Chantaillou
Purée pomme fraise HVE

JEUDI

Céleri remoulade HVE
Lieu sauce dugléré MSC
Petits pois carottes
St Nectaire AOP
Crème caramel CE

VENDREDI

0
0
HALLOWEEN
0
0



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration