

Menu

Du 06 au 10 Mai
2024

LUNDI

Pâté de campagne*

Hachis
parmentier **HVE**

Yaourt sucré

Fruit

MARDI

Salade de pommes de terre
persillées

Poisson pané

Ratatouille

Chanteneige **BIO**

Purée de pommes

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 13 au 17 Mai
2024

LUNDI

Taboulé
Haché de veau sauce tomate
Courgettes poêlées
Yaourt sucré
Fruit **BIO**

MARDI

Coleslaw
Œufs à la florentine
Épinards béchamel
Vache picon
Fruit **BIO**

MERCREDI

Salade duo haricots
Saucisse fumée*
Coquillettes **BIO**
Cantafras
Flan vanille

JEUDI

Concombres à la crème
Cordon bleu de volaille
Riz à la tomate **BIO**
Emmental
Purée de fraise

VENDREDI

Crêpe au fromage
Hoki au curry
Brocolis béchamel
Petit suisse arôme **BIO**
Donuts



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 20 au 24 Mai
2024

LUNDI

Céleri rémoulade
Paupiette de dinde
Semoule **BIO**
Fromage fripons
Flan caramel

MARDI

Salade de tomates au basilic
Dahl
de lentilles **HVE**
Mini cabrette
Purée de pommes

MERCREDI

Salade de pommes de terre
à l'échalote
Émincé de poulet kebab
Poêlée de légumes
Gouda
Fruit **BIO**

JEUDI

Carottes râpées
Sauté de bœuf à la hongroise
Coquillettes **BIO**
Coulommiers
Fruit

VENDREDI

Betteraves **BIO** à l'ancienne
Nuggets de poisson
Haricots beurre
Petit suisse sucré
Gâteau d'anniversaire



Menu

Du 27 au 31 Mai
2024

LUNDI

Melon

Escalope de volaille
viennoise **BIO**

Chou-fleur béchamel

Petit moulé

Liégeois chocolat

MARDI

Macédoine mayonnaise

Curry de légumes

Riz **BIO**

Petit cotentin

Fruit

MERCREDI

Concombre à la grecque

Colin sauce hollandaise

Semoule

Petit suisse sucré

Purée de pommes **BIO**

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**

Boulettes de veau forestière

Petits pois

Tomme blanche

Fruit

VENDREDI

Salade de lentilles **HVE**
à l'orange

Dinde basquaise

Julienne de légumes

Yaourt aromatisé

Tarte normande



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 03 au 07 Juin
2024

LUNDI

Mortadelle pistachée *

Blanc de volaille
à la moutarde

Courgettes béchamel

Petit suisse sucré

Fruit **BIO**

MARDI

Coleslaw

Quenelle de poisson
sauce aurore

Riz **BIO**

Petit moulé

Fruit

MERCREDI

Chou-fleur sauce cocktail

Haché de veau au jus

Duo de haricots

Yaourt aromatisé **BIO**

Pâtisserie

JEUDI

Pastèque

Jambon*

Taboulé

St Môret **BIO**

Mousse au chocolat

VENDREDI

Salade de riz **BIO**

Pané fromager

Poêlée de légumes

Vache picon

Purée de banane



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 10 au 14 Juin
2024

LUNDI

Salade de pommes de terre

Kefta d'agneau

Carottes au jus

Chanteneige **BIO**

Fruit de saison

MARDI

Salade de lentilles

Omelette

Ratatouille / Pommes de
terre

Vache qui rit **BIO**

Purée de pommes

MERCREDI

Melon

Sauté de bœuf au paprika

Riz

Fraidou

Fruit **BIO**

JEUDI

Concombres vinaigrette

Paupiette de veau

Purée **HVE**

Yaourt sucré

Fruit

VENDREDI

Salade haricots verts

Beignets de calamars

Coquillettes **BIO**

Camembert

Crème vanille



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 17 au 21 Juin
2024

LUNDI

Pastèque

Nuggets de volaille

Gratin de chou-fleur

Cotentin Ail et Fines Herbes

Purée de pommes **BIO**

MARDI

Salade de tomates

Couscous végété

Semoule **BIO**

Tartare nature

Flan caramel

MERCREDI

Betteraves **BIO**

Hauts de cuisse de poulet

Piperade

Yaourt sucré

Tarte chocolat

JEUDI

Farandole de crudités

Pâtes **BIO**
Bolognaise

Brie

Fruit

VENDREDI

Céleri vinaigrette

Brandade **HVE**
de poisson

Petit-suisse arôme

Fruit

Menu

Du 24 au 28 Juin
2024

LUNDI

Pastèque
Rôti de dinde froid
Salade de riz **BIO**
Vache Picon
Purée de fraise

MARDI

Macédoine mayonnaise
Falafels **BIO**
Courgettes béchamel
Yaourt sucré
Fruit

MERCREDI

Radis et beurre
Émincé de poulet à l'orientale
Carottes braisées
Emmental
Fruit **BIO**

JEUDI

Coleslaw
Sauté de porc* aigre-douce
Semoule **BIO**
Petit moulé
Mousse au chocolat

VENDREDI

Salade verte
Poisson pané
Pâtes à la tomate **BIO**
Petit-suisse arôme
Gâteau d'anniversaire



Menu

Du 01 au 05 Juillet
2024

LUNDI

Saucisson à l'ail*

Boulettes de veau aux
champignons

Riz

Yaourt sucré

Fruit **BIO**

MARDI

Salade de pâtes **BIO**

Quenelles natures en sauce

Haricots verts

Mini cabrette

Liégeois vanille

MERCREDI

Carottes râpées

Beignets de calamar

Petits pois

Petit suisse sucré

Fruit **BIO**

JEUDI

Repas de secours

Betteraves

Raviolis

Galette

Compote

VENDREDI

Repas sur l'herbe



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration