

Menu

Du 27 avril au
1^{er} mai 2026
Semaine 18

LUNDI

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

MARDI

Céleri rémoulade HVE
Emincé de poulet BIO
aux champignons
Duo de chou-fleur et carottes
Croc lait BIO
Mousse chocolat

MERCREDI

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

JEUDI

Carottes râpées BIO
Saucisse fumée *
Lentilles HVE
Gouda
Eclair vanille

VENDREDI

FÉRIÉ



*Joyeux
1er mai*



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 04 au 08 mai 2026
Semaine 19

LUNDI

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

MARDI

Salade de concombres **HVE**
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

FÉRIÉ



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

FÉRIÉ



VENDREDI

PONT



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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

VENDREDI

Salade **PDT HVE** au thon
Beignet de calamar
Poêlée de légumes
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire

Menu

Du 25 au 29 mai 2026
Semaine 21

LUNDI



MARDI

Betteraves **BIO**
Lieu **MSC** sauce provençale
Pommes vapeur **HVE**
Petit-suisse sucré
Fruit de saison **HVE**

MERCREDI

Céleri rémoulade **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

VENDREDI

Coleslaw **HVE**
Quenelle nature sauce aurore
Semoule **HVE**
Tomme blanche
Purée de pomme **HVE**

Menu

Du 01 au 05 juin 2026
Semaine 23

LUNDI

Taboulé HVE
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

MERCREDI

Salade de cœurs de palmier
Sauté de porc * à la
moutarde
Semoule HVE
Emmental
Purée de pomme 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



Menu

Du 08 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



Menu

Du 15 au 19 juin 2026
Semaine 25

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**

MERCREDI

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

JEUDI

Concombres à la grecque
Gratin de macaronis **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

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)



Menu

Du 29 juin au
03 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

REPAS DE SECOURS

Betteraves

Raviolis volaille

Galette

Compote

VENDREDI

REPAS SUR L'HERBE

Tomates cerise

Pilon
Chips

Yaourt à boire

Donuts

