

Menu

Semaine 36
Du 31 août au 04
septembre 2026

Rentrée

MERCREDI

Salade de tomates basilic
Saucisse fumée*
Lentilles HVE
Emmental
Compote abricot HVE

LUNDI

Betteraves BIO
Filet de poulet sauce crème
Ecrasé de pommes de terre HVE
Chantailou
Fruit HVE

MARDI

Concombres
Blanquette de dinde
Duo carottes / PDT HVE
Vache picon
Brownies

JEUDI

Melon
Omelette
Riz à la tomate
Yaourt sucré CE
Fruit HVE

VENDREDI

Taboulé HVE
Nuggets de poisson
Epinards béchamel
Petit moulé AFH
Flan vanille

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 37
Du 07 au 11 septembre
2026



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
Saint Nectaire AOP
Purée de pomme HVE

VENDREDI

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

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 38
Du 14 au 18 Septembre
2026

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

MENU LOCAL

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

VENDREDI

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

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 39
Du 21 au 25 Septembre
2026

LUNDI

Macédoine au paprika
Gallettes 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 rémoulade au cerfeuil
Emincé de porc * à la moutarde
Lentilles HVE
Brie BIO
Mousse chocolat

VENDREDI

Chou-fleur sauce cocktail
Lieu à la bretonne MSC
Blé
Yaourt à boire CE
Madeleine

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 40
Du 28 Septembre au 02
Octobre 2026

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

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 41
Du 05 au 09 octobre
2026

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 persillé *

Haut de cuisse de poulet
à la bourguignonne

Duo PDT/carottes **HVE**

Fromage blanc nature, coulis de cassis

Crumble pomme (raisin)
Gâteau anniversaire

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Falafels **BIO**

Coquillettes **HVE**

Fourme d'Ambert **AOP**

Purée de pomme **HVE**

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 42
Du 12 au 16 Octobre 2026

Semaine du goût
Les saveurs



LUNDI

Coleslaw **HVE** mayonnaise aux câpres
Rôti de porc * **VPF** sauce charcutière
Petits pois aux petits oignons
Fromage blanc et confiture de fraise
Profiterole pop corn caramel

MARDI

Taboulé au pamplemousse
Dés de poisson **MSC**
sauce citron agrumes
Carottes à l'orange
Yaourt **BIO** au citron
Clémentine **BIO**

MERCREDI

Salade de pois chiches 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

VENDREDI

Salade de betteraves **BIO** au maïs
Filet de poulet au miel
Purée de patate douce **HVE**
Mimolette
Purée banane

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration