

Menu

Semaine 36

Du 2 au 6 septembre 2024

LUNDI

Coleslaw
Boules de bœuf sauce tomate
Coquillettes bio
Petit moulé AFH
Tarte flan

MARDI

Betteraves à l'estragon
Blanquette de dinde
Riz
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

JEDI

Taboulé
Omelette
Ratatouille PDT
Camembert
Fruit de saison bio

VENDREDI

Melon
Nuggets de poisson
Epinards béchamel
Petit suisse arôme bio
Crème vanille

MERCREDI

Salade de tomates basilic
Saucisse fumée *
Purée pommes de terre HVE
Vache picon
Purée fraise



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



[Linkedin/elite-restauration](https://www.linkedin.com/company/elite-restauration)

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 37
Du 9 au 13 septembre 2024

LUNDI

Saucisson à l'ail *
Grignotte de poulet
Carottes à la crème
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

MARDI

Carottes râpées ciboulette
Colin sauce au curry
Pommes vapeur HVE
Frippons
Purée pomme

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Dahl
de lentilles HVE
St Nectaire
Flan caramel

VENDREDI

Slide pommes de terre persillée
Cordon bleu
Courgettes béchamel
St Môret bio
Eclair chocolat

MERCREDI

Céleri remoulade
Paupiette de veau au jus
Petits pois
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio



* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 38

Du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI

Slide duo de haricots échalote
Sauté de porc aux olives *
Semoule
Petit suisse arôme
Fruit de saison bio

MARDI

Concombre crème
Poisson pané
Petits pois
Chanteneige bio
Purée pomme banane

JEUDI

Farandole de crudités
Jambon * à la crème
Purée de céleri HVE
Chaource
Fruit de saison

VENREDI

Salade iceberg
Gratin de brocolis
Riz bio
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire

MERCREDI

Betteraves bio moutarde ancienne
Haché de veau
Pâtes à la tomate
Tartare AFH
Flan chocolat



* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 39

Du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI

Tarte au fromage
Hoki sauce aurore
Pommes vapeur HVE
Cantafrais
Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées citronnées
Crousti fromage
Haricots verts
Rondelé
Purée pomme bio

JEUDI

Celeri vinaigrette aneth
Bolognaise bio
Pâtes bio
Brie
Flan vanille

VENDREDI

Chou fleur sauce cocktail
Rôti de porc * moutarde
Riz
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

MERCREDI

Salade de chou blanc
Saute de dinde aux champignons
Poêlée de légumes
Petit suisse arôme bio
Pâtisserie



LinkedIn/elite-restauration

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr



* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 40
Du 30 septembre au 4 octobre 2024

LUNDI

Concombres sauce yaourt
Couscous VG
Semoule bio
Fraidou
Brioche, confiture

MARDI

Macédoine mayonnaise
Escalope poulet viennoise bio
Carottes vichy
Yaourt sucré
Fruit de saison

MERCREDI

Salade verte
Boudin blanc *
Lentilles HVE
Vache qui rit
Purée fraise

JEUDI

Salade de pâtes
Kefras d'agneau
Ratatouille
Petit suisse arôme
Fruit de saison bio

VENDREDI

Coleslaw
Brandade
de poisson HVE
Camembert
Crème chocolat



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 41
Du 7 au 11 octobre 2024

LUNDI

Pâté de campagne *
Paupiette de dinde
Courgettes béchamel
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

MARDI

Céleri remoulade
Beignet calamar
Gratin chou fleur
Chantaillou
Purée pomme bio

JEUDI

Betteraves mais
Gratin de pâtes bio
au fromage
Tomme blanche
Flan chocolat

VENDREDI

Salade de riz
Aiguillettes de poulet au citron

Petits pois
Vache picon
Fruit bio

MERCREDI

Panaché de choux aux raisins
Bœuf bourguignon
Pommes rissolées
Yaourt arôme
Fruit de saison bio



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 43
Du 21 au 26 octobre 2024

LUNDI

Crêpe au fromage
Colin sauce oseille
Riz
Cotentin AFH
Fruit de saison bio

MARDI

Salade de pâtes bio
Falafels
Epinards béchamel
St Môret
Purée pomme

JEUDE

Salade iceberg
Haché de veau au jus
Pommes vapeur HVE
Coulommiers
Flan vanille

VENDEDE

Macédoine mayonnaise
Sauté de porc aigre douce *
Blé
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

MERCREDI

Carottes râpées cerfeuil
Filet de poulet à la moutarde
Gratin de chou fleur bio
Yaourt arôme
Pâtisserie



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr



* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 44

Du 28 octobre au 1er novembre



LUNDI

Chou fleur vinaigrette
Bolognaise de lentilles HVE
Pâtes
Vache picon

MARDI

Salade de pdt échalote
Nuggets de volaille
Jardinière de légumes
Yaourt sucré
Fruit de saison bio

JEUDI

MENU
HALLOWEEN

VENREDI

FERIE

MERCREDI

Coleslaw
Saucisse fumée *
Purée HVE
Chantailou
Purée pomme fraise



* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration