

Menu

Semaine 36

Du 1 au 5 septembre 2025

✕ Béchamel, oignons, champignons

MERCREDI

Salade de tomates basilic

Saucisse knack *

Purée pommes de terre HVE

Vache picon

Purée fraise HVE

LUNDI

Coleslaw

Boules de bœuf sauce tomate

Coquillettes HVE

Petit suisse arôme bio

Cake marbré

MARDI

Taboulé bio

Omelette

Piperade

Yaourt sucré

Fruit bio

JEUDI

Betterave bio à l'estragon

Blanquette de dinde sce Maintenon ✕

Riz

Brie

Fruit de saison bio

VENDREDI

Melon

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Petit moult AFH

Crème vanille

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 37

Du 8 au 12 septembre 2025

MERCREDI

Carottes râpées ciboulette
Sauté de bœuf sce barbecue
Petits pois
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

LUNDI

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

MARDI

Céleri sauce cocktail
Colin sauce hollandaise
Pommes vapeur HVE
Fripons
Flan caramel

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Bolognaise de lentilles HVE
Pâtes bio
St Nectaire AOP
Purée de pomme HVE

VENDREDI

Salade PDT HVE persillée
Cordon bleu
Courgettes béchamel
St Môret bio
Eclair chocolat

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 38

Du 15 au 19 septembre 2025

MERCREDI

Betteraves bio moutarde ancienne

Haché de veau

Blé à la tomate

Tartare AFH

Flan chocolat

LUNDI

Slide duo de haricots échalote

Sauté de porc aux olives *

Semoule HVE

Petit suisse arôme

Fruit de saison bio

MARDI

Concombre crème

Poisson pané

Gratin de chou fleur

Chanteneige bio

Fruit bio

JEUDI

Menu Local

Farandole de crudités

Jambon * à la crème local

Purée de céleri HVE

Chaource AOP

Fruit bio

VENDREDI

Salade iceberg

Haricots rouges à la tomate

Riz bio

Yaourt sucré bio

Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 39

Du 22 au 26 septembre 2025

MERCREDI

Salade de chou blanc

Sauté de poulet aux champignons

Poêlée de légumes

Croc lait BIO

Grand palmier

LUNDI

Tarte au fromage

Hoki sauce armoricaine

Pommes vapeur HVE

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

MARDI

Carottes bio au citron

Galette de pois chiches BIO NEW

Haricots verts

Cantafras

Purée pomme HVE

JEUDI

Céleri vinaigrette au cerfeuil

Sauté de bœuf sauce tomate

Pâtes HVE

Pont l'Evêque AOP

Flan vanille

VENDREDI

Chou fleur sauce cocktail

Rôti de porc * moutarde ancienne

Riz

Yaourt arôme

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 40

Du 29 septembre au 3 octobre 2025

MERCREDI

Salade verte
Saucisse fumée *
Lentilles HVE
Fraidou
Purée banane HVE

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Escalope poulet viennoise bio
Carottes persillées BIO
Yaourt sucré
Brioche, confiture

MARDI

Concombres sauce yaourt
Couscous VG
Semoule HVE
Vache picon
Fruit de saison bio

JEUDI

Coleslaw au curcuma
Brandade
de poisson HVE
Camembert bio
Crème chocolat

VENDREDI

Salade de pâtes bio
Keftas d'agneau
Dés potiron navet béchamel
Petit suisse arôme bio
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 41

Du 6 au 10 octobre 2025

MERCREDI

Duo de choux aux raisins
Boules de bœuf aux oignons
Pommes rissolées
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

LUNDI

Pâté de campagne *
Paupiette de dinde sœ barbecue
Haricots verts
Vache qui rit bio
Fruit bio

MARDI

Céleri remoulade
Beignet calamar à la provençal
Gratin chou fleur
Chanteneige bio
Purée pomme HVE

JEUDI

Betteraves maïs
Gratin de macaronis HVE
au fromage
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de riz bio
Emincé de poulet bio
Petits pois à la marocaine
Fourme d'Ambert AOP
Mousse chocolat

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 42

Du 13 au 18 octobre 2025

MERCREDI

Chicon
Moules marinières
Frites
Maroilles AOP
Gaufre liégeoise

LUNDI

Salade de poivrons
Blanc de poulet basquaise
Riz
Mini cabrette
Gâteau Basque (Anniversaire)

MARDI

Jambon persillé
Bœuf Bourguignon
Carottes
Cancailote IGP
Raisin BIO

JEUDI

Salade niçoise HVE (PDT, HV, Olives, Capres)
Poisson façon Bouillabaisse
Ratatouille maison
Yaourt nature BIO
Figue Fraîche

VENDREDI

Salade de lentilles HVE Alsacienne
Choucroute
Saucisse Knack, saucisson, chou et pdt
Munster AOP
Pomme BIO

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 43

Du 20 au 25 octobre 2025

VACANCES SCOLAIRES

MERCREDI

Carottes râpées cerfeuil

Filet de poulet à la moutarde

Gratin de chou fleur bio

Yaourt sucré

Fruit bio

LUNDI

Crêpe au fromage

Colin sauce à la cannelle

Riz

Cotentin AFH

Fruit de saison bio

MARDI

Salade de pâtes HVE

Quenelles nature en sauce

Epinards béchamel

St Môret bio

Purée coing HVE

JEUDI

Salade iceberg

Haché de veau crème au bleu

Pommes vapeur HVE

Coulommiers

Flan vanille

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Sauté de porc aigre douce *

Blé pilaf

Petit suisse arôme bio

Fruit de saison bio

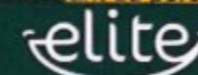


* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr


Restauration

Menu

Semaine 44

Du 27 au 31 octobre 2025

VACANCES SCOLAIRES

MERCREDI

Coleslaw

Rôti de porc * sauce charcutière

Riz

Chantailou

Purée pomme fraise HVE

LUNDI

Chou fleur sce biggy (mayo, cornichons)

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes HVE

Vache picon

Fruit bio

MARDI

Salade de pdt échalote

Nuggets de volaille

Haricots verts/Flageolets

Yaourt sucré

Fruit de saison bio

JEUDI

Céleri vinaigrette

Hoki sauce émeraude

Petits pois carottes

St Nectaire AOP

Flan caramel

VENDREDI

HALLOWEEN

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration