

# Menu

Semaine 18

Du 28 avril au 2 mai 2025



## LUNDI

Carottes râpées  
Sauté de poulet aux champignons  
Chou fleur béchamel  
Vache qui rit bio  
Mousse chocolat

## MARDI

Salade haricots verts  
Couscous végété  
Semoule  
Yaourt sucré  
Fruit de saison bio

## MERCREDI

Céleri rémoulade  
Hoki sauce ciboulette  
Riz bio  
Cantafras  
Purée de banane

## JEUDI

FERIE

## VENDREDI

Betteraves  
Saucisse fumée\*  
Lentilles HVE  
Petit suisse arôme  
Eclair vanille

\* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

**elite**  
Restauration

# Menu

Semaine 19  
Du 5 au 9 mai 2025

## LUNDI

Chou fleur sauce cocktail

Poisson pané

Coquillettes

Yaourt arôme

Fruit de saison bio

## MARDI

Concombres vinaigrette

Omelette

Ratatouille, riz

Petit moulé AFH

Purée de pomme bio

## MERCREDI

Pâté de campagne\*

Emincé de poulet bio

Haricots beurre persillés

Chantailou

Crème vanille

## JEUDI

FERIE

## VENDREDI

Salade de riz bio

Sauté de bœuf mode

Carottes au jus

Camembert

Fruit de saison

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

\* Plat contenant du porc  
**elite**  
Restauration

# Menu

Semaine 20

Du 12 au 16 mai 2025

## LUNDI

Crêpe au fromage  
Escalope viennoise bio  
Brocolis béchamel  
Gouda  
Purée de fraise

## MARDI

Carottes au citron  
Lieu sauce tomate  
Epinards à la crème  
Fraidou  
Flan caramel

## MERCREDI

Taboulé  
Boulettes d'agneau au cumin  
Pêlée de courgettes  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison bio

## JEUDI

Salade verte  
Chili SIN carne  
Riz bio  
Yaourt arôme  
Roulé chocolat

## VENDREDI

Macédoine mayonnaise  
Rôti de dinde au jus  
Semoule  
Brie  
Fruit de saison bio

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

\* Plat contenant du porc

**elite**  
Restauration

# Menu

Semaine 21

Du 19 au 23 mai 2025

## LUNDI

Coleslaw  
Goujon de poulet pané  
Poêlée de légumes  
Chanteneige bio  
Liégeois chocolat

## MARDI

Concombres sauce yaourt  
Dinde basquaise  
Petits pois  
Petit suisse arôme  
Fruit de saison bio

## MERCREDI

Salade de pois chiches  
Rôti de veau à la crème  
Haricots verts  
Tartare  
Purée de pomme bio

## JEUDI

Céleri rémoulade  
Gratin de chou fleur  
Pommes vapeur HVE  
Yaourt sucré  
Fruit de saison

## VENDREDI

Betterave bio  
Beignet de calamar  
Blé à la tomate  
Emmental  
Gâteau anniversaire

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

\* Plat contenant du porc

  
Restauration

# Menu

Semaine 22

Du 26 au 30 mai 2025

## LUNDI

Taboulé  
Cordon bleu volaille  
Julienne de légumes  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison bio

## MARDI

Carottes râpées  
Paupiette de dinde au jus  
Chou fleur persillé  
Fromage les fripons  
Fruit de saison bio

## MERCREDI

Salade de lentilles HVE  
Lasagnes  
bolognaises  
Yaourt arôme  
Grand palmier

## JEUDI

ASCENSION

## VENDREDI

PONT

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

\* Plat contenant du porc  
**elite**  
Restauration