

Menu

Du 30 mars au 3 avril 2026

Semaine 14

MERCREDI

Salade de lentilles HVE

Omelette

Duo de légumes

Yaourt sucré

Fruit de saison Bio

LUNDI

Coleslaw HVE

Colin sauce tomate MSC

Riz Bio

Petit suisse arôme bio

Fruit bio

MARDI

Salade de pommes de terre

Emincé de poulet sauce forestière

Carottes vichy

Petit moulé AFH

Liégeois vanille

JEUDI

0

0

Repas Pâques

0

0

VENDREDI

Salade de haricots verts

Couscous végétarien

Semoule HVE

Fromage blanc nature + sucre

Purée de fraise



Respect des contraintes d'approvisionnement
[Linkedin/elite-restauration](https://www.linkedin.com/company/elite-restauration)

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

* Plat contenant du porc

Menu

Du 6 au 10 avril 2026
Semaine 15

MERCREDI

Carottes bio au cerfeuil
Haché de veau sauce échalote
Coquillettes
Mini cabrette
Purée de pommes HVE

LUNDI

0
Lundi de Pâques
0
0
0

MARDI

Salade verte
Beignets de calamars
Haricots verts
Petit suisse sucré
Fruit de saison bio

JEUDI

Betteraves au maïs bio
Gratin de brocolis
Riz bio
Yaourt arôme
Fruit Bio

VENDREDI

Salade de chou blanc HVE
Rôti de porc* à la moutarde
Lentilles HVE
Munster AOP
Mousse chocolat



Pour réserver sous réserve des contraintes d'approvisionnement
Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration