

# Menu

Semaine 10

Du 2 au 6 mars 2026

## MERCREDI

Taboulé HVE  
Steak haché de veau sce BBQ  
Petits pois  
Chanteneige bio  
Fruit bio

## LUNDI

Salade de chou blanc HVE  
Cordon bleu de volaille  
Epinard béchamel  
Yaourt sucré  
Fruit bio

## MARDI

Salade verte  
Lasagnes  
de légumes  
Petit moulé  
Mousse chocolat

## JEUDI

Betteraves bio à l'estragon  
Filet de colin MSC à la diéppoise  
Blé  
Brie bio  
Purée de fraise

## VENDREDI

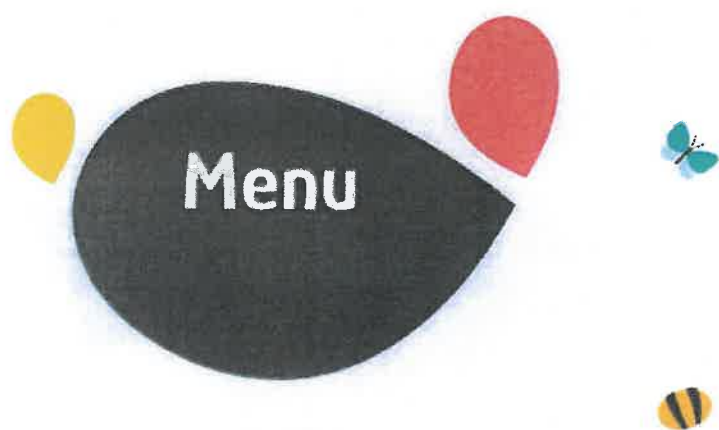
Céléri HVE remoulade  
Filet de poulet à la moutarde  
Duo Carotte/Chou fleur  
Petit suisse arôme bio  
Tarte aux pommes



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

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

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



# Menu

Du 9 au 13 mars 2026  
Semaine 11

## MERCREDI

Œuf dur mayonnaise  
Colombo de poulet Bio  
Riz Bio  
Rondelé Bio  
Fruit de saison Bio

## LUNDI

Salade de pommes de terre  
Omelette  
Ratatouille  
Yaourt à boire  
Madeleine

## MARDI

Farandole de crudités HVE  
Poisson pané MSC  
Gratin de brocolis  
Vache picon  
Purée de pomme HVE

## JEUDI

Carottes râpées Bio à l'orange  
Bolognaise Bio  
Pâtes HVE  
Camembert Bio  
Flan vanille

## VENDREDI

Salade de haricots verts  
Saucisse de Francfort \*  
Lentilles HVE  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison bio



Suivez nous des contraintes d'approvisionnement  
Linkedin/elite-restauration

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

**elite**  
Restauration



# Menu

Du 16 au 20 mars 2026  
Semaine 12



## MERCREDI

Salade verte  
Bœuf bourguignon  
Pommes vapeur HVE  
Chantailou  
Liégeois chocolat

## LUNDI

Crêpe fromage  
Sauté de porc sauce charcutière \*  
Poêlée de légumes  
Croc lait Bio  
Compotes abricot HVE

## MARDI

Pâté de campagne\*  
Aiguillettes de poulet aux champign  
Carottes vichy  
Petit suisse arôme bio  
Fruit de saison Bio

## JEUDI



Chou blanc au miel HVE  
Haricots rouges à la tomate  
Riz Bio  
St Nectaire AOP  
Fruit de saison bio

## VENDREDI

Macédoine mayonnaise  
Blanquette de colin MSC  
Coquillettes HVE  
Yaourt sucré  
Gâteau anniversaire

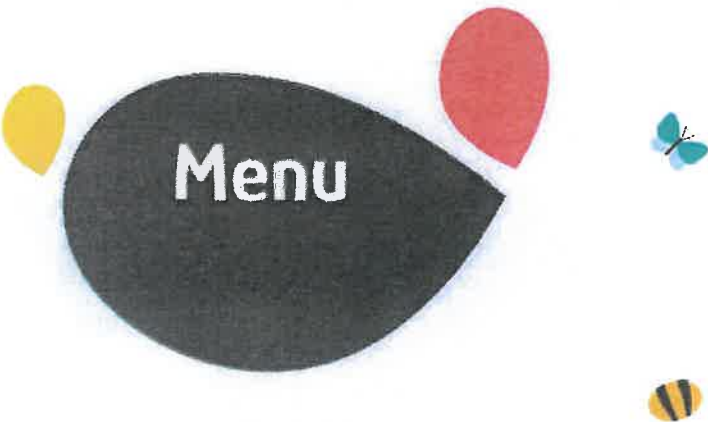


Site internet des maîtres d'approvisionnement  
[Linkedin/elite-restauration](https://www.linkedin.com/company/elite-restauration)

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

**elite**  
Restauration





# Menu

Du 23 au 27 mars 2026

Semaine 13

## MERCREDI

Salade de cœur de palmier

Galette de pois chiche bio

Haricots verts

Yaourt à boire

Petit moelleux

## LUNDI

Salade de pâtes HVE

Paupiette de dinde aux olives

Petits pois

Petit suisse sucré

Fruit de saison Bio

## MARDI

Célééri vinaigrette HVE

Keftas d'agneau

Semoule

Emmental

Crème praliné

## JEUDI

Salade iceberg

Haut de cuisse de poulet rôti

Coquillettes HVE

Fourme d'ambert AOP

Fruit de saison bio

## VENDREDI

Carottes bio à la ciboulette

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Yaourt arôme

Purée pomme HVE



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)

**elite**  
Restauration