

Menu

Du 1er au 5 juin 2026
Semaine 23



LUNDI

Taboulé
Omelette
Carottes au jus
Verre de lait
Marbré

MARDI

Lentilles HVE à l'orange
Filet de poulet
Courgettes béchamel
Vache picon
Fruit de saison HVE

MERCREDI

Salade de cœurs de palmier
Sauté de porc * à la moutarde
Semoule HVE
Emmental
Purée de pomme HVE

JEUDI

Mousse de foie *
Saucisse knack *
Purée de pommes de terre HVE
Yaourt sucré
Fruit de saison HVE

VENDREDI

Salade iceberg
Colin MSC sauce citron
Blé HVE
Bûche de chèvre
Mousse chocolat

* 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

Du 8 au 12 juin 2026
Semaine 24



LUNDI

Salade haricots verts à l'échalote
Paupiette de veau sauce charcutière
Pommes rissolées
Yaourt arôme
Fruit de saison HVE

MARDI

Salade tomates maïs
Haut de cuisse de poulet
Petits pois
Chantailou
Flan vanille

MERCREDI

Cervelas *
Cordon bleu
Brocolis béchamel
Petit suisse sucré
Fruit de saison HVE

JEUDI

Tarte aux poireaux
Bolognaise de lentilles HVE
Coquillettes HVE
Camembert bio
Purée de pomme HVE

VENDREDI

Betteraves bio
Moules au curry
Riz
Croc lait bio
Chou vanille

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 15 au 19 juin 2026

Semaine 25



LUNDI

Pastèque

Kefta d'agneau

Légumes couscous

Petit suisse arôme bio

Brioche, confiture

MARDI

Salade verte

Poisson pané MSC

Haricots verts/Flageolets

Chanteneige bio

Fruit de saison HVE

MERCREDI

Macédoine au paprika

Rosbeef (servir froid)

Pommes vapeur HVE

Mini cabrette

Mousse chocolat

JEUDI

Concombres à la grecque

Gratin de macaroni bio

au fromage

Yaourt sucré

Fruit de saison HVE

VENDREDI

Carottes râpées bio

Sauté de porc * aigre douce


Semoule HVE

St Nectaire AOP

Purée de fraise

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr


Restoration

Menu

Du 22 au 26 juin 2026
Semaine 26



LUNDI

Melon
Emincé de dinde à la crème
Carottes à la crème
Petit moulé AFH
Flan caramel

MARDI

Salade de lentilles HVE
Nuggets maïs
Chou fleur béchamel
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison HVE

MERCREDI

Salade de haricots verts
Dés de colin MSC sauce citron
Riz
Cantadou
Purée de pomme HVE

JEUDI

Salade de tomates
Jambon blanc * (servir froid)
Purée de légumes HVE
Brie bio
Fruit de saison HVE

VENDREDI

Coleslaw HVE
Hamburger
Potatoes
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire (Brownie)

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 29 juin au 3 juillet 2026
Semaine 27



LUNDI

Céleri vinaigrette HVE

Couscous VG

Semoule HVE

Petit suisse sucré

Fruit de saison HVE

MARDI

Salade iceberg

Beignet de calamar

Ratatouille, riz

Vache picon

Crème praliné

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Emincé de volaille bio au basilic

Epinards à la crème

Gouda

Fruit de saison HVE

JEUDI

0

PASSAGE REPAS DE SECOURS

0

0

0

VENDREDI

0

0

REPAS SUR L'HERBE

0

0

* Plat contenant du porc