

Menu

Semaine 18

Du 27 avril au 1er mai 2026



LUNDI

Macédoine mayo

Couscous VG

Semoule HVE

Yaourt sucré

Fruit de saison HVE

MARDI

Céleri remoulade HVE

Emincé de poulet bio aux champignons

Duo chou fleur carottes

Croc lait bio

Mousse chocolat

MERCREDI

Salade de haricots verts

Hoki MSC sauce ciboulette

Pommes vapeur HVE

Chanteneige bio

Purée de banane

JEUDI

Carottes râpées bio

Saucisse fumée *

Lentilles HVE

Gouda

Eclair vanille

VENDREDI

0

0

Féfé

0

0

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 4 au 8 mai 2026
Semaine 19



LUNDI

Betteraves bio
Blanquette de la mer MSC
Coquillettes HVE
Yaourt arôme
Fruit de saison HVE

MARDI

Salade de concombres
Omelette
Ratatouille, riz
Petit moulé AFH
Purée de pomme HVE

MERCREDI

Pâté de campagne *
Emincé de poulet au citron
Haricots verts persillés
Vache qui rit bio
Crème vanille

JEUDI

Salade de riz bio
Bœuf mode
Carottes au jus
Camembert bio
Fruit de saison HVE

VENREDI

0
0
Férié
0
0

* Plat contenant du porc

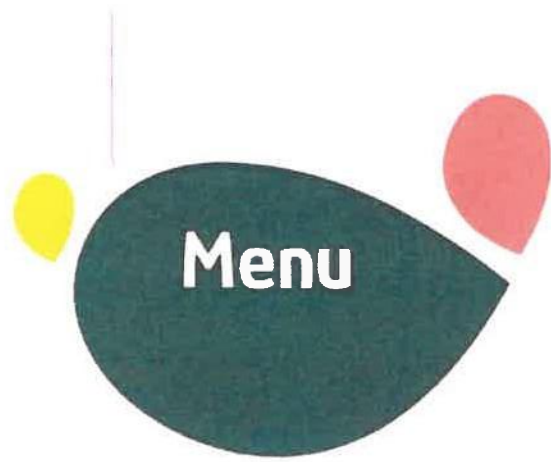
Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration



Menu

Du 11 au 15 mai 2026
Semaine 20



LUNDI

- Crêpe fromage
- Filet de lieu MSC à la bretonne
- Petits pois
- Yaourt sucré
- Fruit HVE

MARDI

- Coleslaw HVE
- Cordon bleu
- Epinards à la crème
- Fraidou
- Flan caramel



MERCREDI

- Taboulé HVE
- Boulettes d'agneau
- Tajine de courgettes
- Petit suisse arôme bio
- Compote abricot HVE

JEUDI


- O
- O
- Féried
- O
- O

VENDREDI

- O
- O
- Pont
- O
- O

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr



Menu

Du 18 au 22 mai 2026
Semaine 21



LUNDI

Carottes râpées bio
Falafels
Coquillettes HVE
Croc lait bio
Liégeois chocolat

MARDI

Salade de tomates
Escalope viennoise bio
Gratin de brocolis
Petit suisse arôme bio
Fruit de saison HVE

MERCREDI

Salade de pois chiches
Rôti de veau à la crème
Pommes de terre rissolées
Tartare AFH
Fruit HVE

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Dinde basquaise
Riz
Fourme d'Ambert AOP
Purée de fraise

VENREDI

Salade PDT HVE au thon
Beignet de calamar
Poêlée de légumes
Yaourt sucré
Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 25 au 29 mai 2026
Semaine 22



LUNDI

O

Féried

O

O

O

MARDI

Betteraves bio

Lieu MSC sauce provençale

Pommes vapeur HVE

Petit suisse sucré

Fruit de saison HVE

MERCREDI

Céleri remoulade HVE

Paupiette de dinde au jus

Chou fleur persillé

Fripons

Liégeois vanille

JEUDI

Concombres à la crème

Pâtes carbonara (penne)

à la volaille

Yaourt à boire CE

Grand palmier

VENDREDI

Coleslaw HVE

Quenelle nature sauce aurore

Semoule HVE

Tomme blanche

Purée de pomme HVE

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration