

Menu

Du 28 septembre au 2 octobre 2026
Semaine 40



LUNDI

Betteraves bio
Escalope poulet viennoise bio
Carottes persillées
Yaourt sucré CE
Fruit HVE

MARDI

Concombres sauce yaourt
Couscous VG
Semoule HVE
Vache picon
Crème pralinée CE

MERCREDI

Salade verte
Pâtes HVE
carbonara de dinde
Edam bio
Compote abricot HVE

JEUDI

Coleslaw au curcuma HVE
Brandade HVE
de poisson MSC
Camembert bio
Fruit HVE

VENDREDI

Salade de pâtes bio
Boulettes d'agneau
Tajine de courgettes
Petit suisse arôme bio
Tarte pommes

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 5 au 9 octobre 2026
Semaine 41



LUNDI

Salade de riz bio
Paupiette de dinde forestière
Gratin de chou-fleur
Croc lait bio
Fruit HVE

MARDI

Céleri vinaigrette HVE
Beignet calamars
Epinards béchamel
Chanteneige bio
Mousse chocolat

MERCREDI

Duo de choux HVE
Sauté de bœuf aux oignons
Petits pois
Yaourt arôme CE
Fruit de saison HVE

JEUDI

GRAND REPAS

Jambon persillée *
Haut de cuisse de poulet à la bourguignonne
Duo pommes de terre carottes HVE
Fromage blanc nature, coulis de cassis
Crumble pomme (raisin) Gâteau anniv

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Falafels bio
Coquillettes HVE
Fourme d'Ambert AOP
Purée de pomme HVE

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 12 au 17 octobre 2026

Semaine 42

Semaine du goût - Les saveurs



LUNDI

Coleslaw HVE mayonnaise aux câpres

Rôti de porc*VPF sauce charcutière

Petits pois aux petites oignons

Fromage blanc et confiture de fraise

Profiterole pop corn caramel

MARDI

Taboulé au pamplemousse

Dès de poisson MSC sauce citron agru

Carottes à l'orange

Yaourt bio au citron

Clémentine bio

MERCREDI

Salade de pois chiche au cumin

Kefta d'agneau sauce curry

Riz au paprika

Verre de lait bio

Pain d'épice

JEUDI

Salade de haricots blancs estragon

Gratin de penne HVE

sauce tomate basilic

Tartare aux fines herbes

Cocktail de fruits à la menthe

VENDREDI

Salade de betteraves bio au maïs

Filet de poulet au miel

Purée de patate douce HVE

Mimolette

Purée de banane

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration