

Menu

Semaine 36

Du 31 août au 04
septembre 2026

Rentrée

LUNDI

Betteraves **BIO**

Blanquette de dinde

Ecrasé de pommes de terre **HVE**

Chantailou

Flan vanille

MARDI

Concombres

Boulettes d'agneau

Carottes

Vache picon

Madeleine

MERCREDI

Salade de tomates basilic

Saucisse fumée*

Lentilles

Emmental

Compote



JEUDI

Melon

Omelette

Riz à la tomate

Yaourt sucré

Fruit



VENDREDI

Taboulé

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Petit moulé AFH

Flan vanille



* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 37
Du 07 au 11 septembre
2026

MERCREDI

Farandoles de crudités 

Boulettes de bœuf
sauce barbecue

Pommes rissolées

Vache qui rit 

Fruit 

LUNDI

Salade de pommes de terre

Sauté de porc * aux olives

Carottes

Rondelé

Fruit de saison 

MARDI

Céleri rémoulade 

Cordon bleu

Courgettes béchamel

Fripons

Crème vanille 

JEUDI

Chou-fleur sauce tartare

Bolognaise de lentilles 

 Pâtes à la tomate

Saint Nectaire 

Purée de pomme 

VENDREDI

Saucisson à l'ail *

Colin sauce curry 

Semoule 

Petit moulé nature

Donut's sucré

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 38
Du 14 au 18 Septembre
2026

LUNDI

Crêpe au fromage

Emincé de poulet rôti

Petits pois

Camembert



Fruit de saison



MARDI

Salade iceberg

Haricots rouges à la tomate

Riz

Tomme

Yaourt sucré

MERCREDI

Salade de haricots verts

Haché de veau

Purée de céleri



Tartare AFH

Flan chocolat

JEUDI

Carottes râpées ciboulette

Jambon * à la crème

Coquillettes

Chaurce



Fruit



VENDREDI

Concombre crème

Poisson pané



Gratin de brocolis

Chanteneige



Compote de fruits

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 39
Du 21 au 25 Septembre
2026

LUNDI

Macédoine au paprika

Pâtes



au fromage

Cantafras

Fruit



MARDI



Carottes au citron

Sauté de bœuf bourguignon

Pommes vapeur



Croc lait



Compote

MERCREDI

Salade de chou blanc



Sauté de poulet aux champignons

Poêlée de légumes

Munster

Petit-suisse arôme

JEUDI



Céleri rémoulade au cerfeuil

Emincé de porc * à la moutarde

Lentilles



Brie



Mousse chocolat

VENDREDI

Chou-fleur sauce cocktail

Lieu à la bretonne



Blé

Vache qui rit



Tarte aux pommes

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 40
Du 28 Septembre au 02
Octobre 2026



LUNDI

Betteraves 

Escalope poulet viennoise 

Carottes persillées

Petit moulé aux herbes

Fruit 

MARDI

Concombres sauce yaourt

Couscous VG

Semoule 

Vache picon

Crème pralinée 

MERCREDI

Salade verte

Pâtes 

Carbonara de dinde

Edam 

Compote 

JEUDI

Salade de pâtes 

Boulettes d'agneau

Tajine de courgettes

Emmental

Flanby

VENDREDI

Coleslaw 

Brandade
de poisson

Camembert 

Fruit 

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 41
Du 05 au 09 octobre
2026

MERCREDI

Duo de choux



Boulettes de bœuf aux oignons

Petits pois

Chèvre

Yaourt arôme



LUNDI

Salade de riz



Paupiette de dinde forestière

Gratin de chou-fleur

Croc lait



Fruit



MARDI

Macédoine mayonnaise

Boulettes soja tomate

Coquillettes



Fourme d'Ambert



Compote



JEUDI

Jambon persillé *

Haut de cuisse de poulet à la
bourguignonne

Duo PDT/carottes



Chaource

Fromage blanc nature, coulis de cassis

VENDREDI

Céleri vinaigrette



Beignet calamars

Epinards béchamel

Chanteneige



Mousse chocolat

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 42
Du 12 au 17 Octobre 2026

Semaine du goût
Les saveurs



LUNDI



Coleslaw mayonnaise aux câpres



Rôti de porc * sauce charcutière

Petits pois aux petits oignons

Camembert

Fromage blanc et confiture de fraise

MARDI

Salade de betteraves  au maïs

Filet de poulet au miel

Purée de patate douce

Mimolette

Purée banane



MERCREDI

Salade de pois chiche au cumin

Kefta d'agneau sauce curry

Riz au paprika

Verre de lait 

Pain d'épice

JEUDI

Salade de haricots blancs estragon

Gratin de penne

Sauce tomate basilic

Tartare aux fines herbes

Cocktail de fruits à la menthe

VENDREDI

Taboulé au pamplemousse

Dés de poisson
sauce citron agrumes

Carottes à l'orange

Edam

Clémentine 

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 43
Du 19 au 24 octobre
2026

MERCREDI

Carottes râpées cerfeuil 

Emincé de poulet à la moutarde

Gratin de chou-fleur

Emmental 

Fruit 

LUNDI

Duo de haricots

Rougail de saucisses * 

Riz

Rondelé 

Fruit de saison 

MARDI

Salade iceberg

Quenelle nature en sauce

Semoule 

Cantadou AFH

Purée pomme 

JEUDI

Chou blanc 

Haché de veau au jus

Pommes vapeur 

Brie 

Flan vanille

VENDREDI

Tarte au fromage

Poisson pané 

Epinards béchamel

Petit moulé

Fruit de saison 

* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 44
Du 26 au 30 octobre
2026

MERCREDI

Coleslaw 

Rôti de dinde sauce charcutière

Riz 

Chantailou

Compote 

LUNDI

Betteraves 

Bolognaise de lentilles 

Pâtes 

Croc lait 

Fruit 

MARDI

Salade de PDT échalote

Nuggets de volaille

Duo de légumes

Vache qui rit 

Fruit de saison 

JEUDI

Mortadelle volaille

Hachis parmentier 

Chanteneige

Donuts

VENDREDI

HALLOWEEN

Céleri rémoulade 

Lieu sauce dugléré 

Petits pois carotte

Saint nectaire 

Crème caramel 

* Plat contenant du porc



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration