

Menu

Semaine 10

Du 4 au 8 mars 2024



LUNDI

Salade chou blanc
Emincé de poulet au curry
Coquillettes bio
Tartare
Liègeois vanille

MARDI

Duo de haricots
Falafels bio
Purée de céleri HVE
Yaourt arôme
Fruit de saison

MERCREDI

Salade verte
Cordon bleu
Epinards béchamel
Emmental
Purée banane bio

JEUDI

Carottes râpées
Boudin blanc *
Gratin de chou-fleur
Petit suisse sucré
Fruit bio

VENDREDI

Salade mexicaine
Hoki sauce ciboulette
Riz
Camembert
Fruit bio

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 11

Du 11 au 15 mars 2024

LUNDI

Saucisson à l'ail *

Boulettes de bœuf sœ tomate

Coquillettes

Yaourt sucré

Fruit bio

MARDI

Salade pommes de terre

Poisson pané

Carottes à la crème

Chanteneige bio

Purée de pommes

MERCREDI

Betteraves bio à l'estragon

Haut de cuisse de poulet grillé

Haricots verts

Camembert (emballé)

Fruit

JEUDI

Coleslaw

Rôti de porc au jus *

Salsifis/pdt béchamel

Saint morêt bio

Tarte aux pommes

VENDREDI

Céleri rémoulade

Couscous végété

Semoule bio

Petit suisse arôme

Crème chocolat

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 12

Du 18 au 22 mars 2024

LUNDI

Salade de blé

Paupiette de veau sée à l'échalote

Petits pois

Yaourt sucré

Fruit bio

MARDI

Betteraves bio

Tarte à l'emmental

Salade verte

Vache picon

Flan caramel

MERCREDI

Macédoine mayonnaise

Sauté de porc aigre douce *

Purée PDT HVE

Cantafras

Gaufre

JEUDI

Carottes râpées

Filet de poulet à la crème

Lentilles HVE

Brie

Purée de fraise

VENDREDI

Salade de pâtes bio

Filet de colin au citron


Jardinière de légumes

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

Restoration

Menu

Semaine 13

Du 25 au 29 mars 2024

LUNDI

Panaché de chou

Saucisse de francfort *, ketchup

Pommes vapeur HVE

Fromage fripons

Mousse chocolat

MARDI

Farandole de crudités

Curry de légumes

Riz

Mini cabrette

Purée de pommes bio

MERCREDI

Taboulé

Blanquette de dinde

Carottes

Gouda

Fruit bio

JEUDI



VENDREDI

Carottes râpées

Nuggets de poisson


Coquillettes bio

Petit suisse sucré

Fruit



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite

Restauration

Menu

Semaine 14

Du 01 au 05 avril 2024



LUNDI

FERIE

MARDI

Macédoine mayo

Gratin

de pâtes bio

Yaourt arôme

Fruit

MERCREDI

Céleri rémoulade bio

Pavé emmental

Haricots verts

Petit suisse sucré

Crème vanille

JEUDI

Salade de lentilles HVE

Boulettes de veau marengo

Gratin de brocolis

Tomme blanche

Fruit

VENDREDI

Salade verte

Escalope de volaille milanaise bio

Epinards béchamel

Cotentin AFH

Gâteau d'anniversaire

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 15

Du 8 au 12 avril 2024



LUNDI

Mousse de foie *

Rôti de dinde dijonnaise

Blé

Petit suisse sucré

Fruit bio

MARDI

Carottes râpées

Poisson pané

Haricots verts à la tomate

Petit moulé

Fruit bio

JEUDI

Betteraves bio

Roulé végétal

Haricots coco

Bûche de chèvre

Flan chocolat

MERCREDI

Salade verte

Hachis

parmentier

Yaourt aux fruits

Purée de banane bio

VENDREDI

Salade de riz

Sauté de porc sce forestière*

Gratin de chou-fleur

Vache picon

Pâtisserie

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 16

Du 15 au 19 avril 2024



LUNDI

Salade de pâtes

Boulettes d'agneau aux épices douces

Carottes au jus

Chanteneige bio

Fruit de saison

MARDI

Chou blanc au miel

Quenelle nature sœ aurone

Semoule bio

Petit moulé

Purée de fraise

JEUDI

Farandole de crudités

Saucisse fumée*

Purée HVE

Yaourt sucré

Roulé chocolat

MERCREDI

Salade cœur de palmier

Emincé de poulet bio sœ charcutière

Poêlée de légumes

Fraidou

Flan vanille

VENDREDI

Radis beurre

Beignets de calamar

Petits pois

Camembert

Fruit bio

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 17

Du 22 au 28 avril 2024

LUNDI

Carottes râpées

Bœuf bourguignon

Riz bio

Cotentin AFH

Flan caramel

MARDI

Chou-fleur sœ cocktail

Brandade HVE

de poisson

Tartare nature

Purée de pomme

MERCREDI

Taboulé bio

Jambon * sauce tomate

Courgettes béchamel

Yaourt arôme

Fruit

JEUDI

Concombre vinaigrette

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes bio

Saint nectaire AOP

Purée de coing

VENDREDI

Mortadelle pistachée *

Emincé de poulet kebab

Légumes couscous

Petit suisse aux fruits bio

Pâtisserie

 Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration