

Menu

Semaine 10

Du 4 au 8 mars 2024



LUNDI

Salade chou blanc

Emincé de poulet au curry

Coquillettes bio

Tartare

Liégeois vanille

MARDI

Duo de haricots

Falafels bio

Purée de céleri HVE

Yaourt arôme

Fruit de saison

JEUDI

Carottes râpées

Boudin blanc *

Gratin de chou-fleur

Petit suisse sucré

Fruit bio

MERCREDI

Salade verte

Cordon bleu

Epinards béchamel

Emmental

Purée banane bio

VENDREDI

Salade mexicaine

Hoki sauce ciboulette

Riz

Camembert

Fruit bio

 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 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, citron
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](https://www.linkedin.com/company/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 sce 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

Cantafrais

Gaufre

JEUDI

Carottes râpées

Filet de poulet à la crème

Lentilles HVE

Brie

Purée de fraise

VENREDI

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

elite
Restauration

Menu

Semaine 13

Du 25 au 29 mars 2024

LUNDI

Panaché de choux

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



Carottes râpées

Nuggets de poisson, citron

Coquillettes bio

Petit suisse sucré

Fruit

VENDREDI



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

Macédoine mayo

FERIE

Gratin

de pâtes bio

Yaourt arôme

Fruit

MARDI

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

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, citron

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](https://www.linkedin.com/company/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

Charteneige bio

Fruit de saison

MARDI

Chou blanc au miel

Quenelle nature sœ aurore

Semoule bio

Petit moulé

Purée de fraise

MERCREDI

Salade cœur de palmier

Emincé de poulet bio sœ charcutière

Poêlée de légumes

Fraidou

Flan vanille

JEUDI

Farandole de crudités

Saucisse fumée*

Purée HVE

Yaourt sucré

Roulé chocolat

VENDREDI

Radis beurre

Beignets de calamar, citron

Petits pois

Camembert

Fruit bio



 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 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

JEUDI

Concombre vinaigrette
Bolognaise de lentilles HVE
Pâtes bio
Saint nectaire AOP
Purée de coing

MERCREDI

Taboulé bio
Jambon * sauce tomate
Courgettes béchamel
Yaourt arôme
Fruit

VENDREDI

Mortadelle pistachée *
Emincé de poulet kebab
Légumes couscous
Petit suisse aux fruits bio
Pâtisserie

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

* Plat contenant du porc