

Menu

Semaine 10
Du 4 au 8 mars 2024

MERCREDI

Salade verte
Cordon bleu
Epinards béchamel
Emmental
Purée banane bio

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

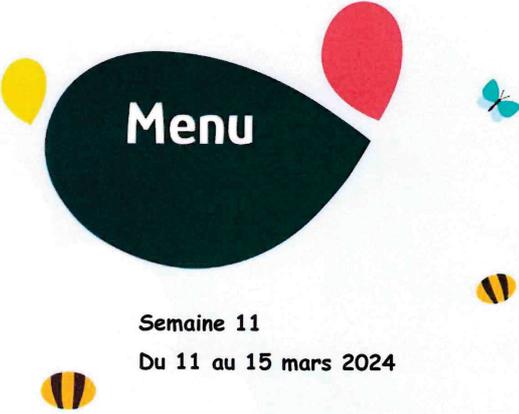
JEUDI

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

VENDREDI

Salade mexicaine
Hoki sauce ciboulette
Riz
Camembert
Fruit bio

* Plat contenant du porc



Menu

Semaine 11
Du 11 au 15 mars 2024

MERCREDI

Betteraves bio à l'estragon
Haut de cuisse de poulet grillé
Haricots verts
Camembert (emballé)
Fruit

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

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

Sans réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc


Restauration

Menu

Semaine 12
Du 18 au 22 mars 2024

MERCREDI

Macédoine mayonnaise
Sauté de porc aigre douce *
Purée PDT HVE
Cantafrais
Gaufre

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

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

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 13

Du 25 au 29 mars 2024

MERCREDI

Taboulé
Blanquette de dinde
Carottes
Gouda
Fruit bio

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

JEUDI

MENU DE
PÂQUES

VENDREDI

Carottes râpées
Nuggets de poisson
Coquillettes bio
Petit suisse sucré
Fruit

Menu

Semaine 14
Du 01 au 05 avril 2024

MERCREDI

Céleri rémoulade bio
Pavé emmental
Haricots verts
Petit suisse sucré
Crème vanille

LUNDI

FERIE

MARDI

Macédoine mayo
Gratin
de pâtes bio
Yaourt arôme
Fruit

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

Sans réserve des contraintes d'approvisionnement



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

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

* Plat contenant du porc



Menu

Semaine 15
Du 8 au 12 avril 2024

MERCREDI

Salade verte
Hachis
parmentier
Yaourt aux fruits
Purée de banane bio

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

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


Restoration

Menu

Semaine 16
Du 15 au 19 avril 2024

MERCREDI

Salade cœur de palmier
Emincé de poulet bio scc charcutière
Poêlée de légumes
Fraidou
Flan vanille

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 scc aurore
Semoule bio
Petit moulé
Purée de fraise

JEUDI

Farandole de crudités
Saucisse fumée*
Purée HVE
Yaourt sucré
Roulé chocolat

VENDREDI

Radis beurre
Beignets de calamar
Petits pois
Camembert
Fruit bio



sous réserve des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 17
Du 22 au 28 avril 2024

MERCREDI

Taboulé bio
Jambon * sauce tomate
Courgettes béchamel
Yaourt arôme
Fruit

LUNDI

Carottes râpées
Bœuf bourguignon
Riz bio
Cotentin AFH
Flan caramel

MARDI

Chou-fleur sce 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

VENDREDI

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

* Plat contenant du porc



Reserve des contraintes d'approvisionnement
LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration