

Menu

Du 11 au 15 Mars
2024

LUNDI

Saucisson à l'ail *

Boulettes de bœuf
sauce tomate
Coquillettes

Yaourt sucré

Fruit **BIO**

MARDI

Salade pommes de terre

Poisson pané
Carottes à la crème

Chanteneige **BIO**

Purée de pommes

MERCREDI

Betterave **BIO** à l'estragon

Haut de cuisse
de poulet grillé
Haricots verts

Camembert

Fruit

JEUDI

Coleslaw

Rôti de porc au jus*
Salsifis / PDT béchamel

Saint Môret **BIO**

Tarte aux pommes

VENDREDI

Céleri rémoulade

Coucous végé
Semoule **BIO**

Petit-suisse arôme

Crème chocolat



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 18 au 22 Mars
2024

LUNDI

Salade de blé

Paupiette de veau
sauce 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 de 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

Menu

Du 25 au 29 mars
2024

LUNDI

Panaché de choux
Saucisse de Francfort*
ketchup
Pommes vapeur **HVE**
Fromage fripons
Mousse au 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

MENU DE PÂQUES

Mousseron de canard
Rosbeef
Haricots verts/flageolets
Cantal
Pâtisserie

VENDREDI

Carottes râpées
Nugget de poisson
Coquillettes **BIO**
Petit-suisse sucré
Fruit



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 01 au 05 avril
2024

LUNDI



MARDI

Macédoine mayonnaise

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**
Épinards béchamel

Cotentin AFH

Gâteau d'anniversaire



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Du 08 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**

MERCREDI

Salade verte
Hachis
Parmentier
Yaourt aux fruits
Purée de banane **BIO**

JEUDI

Betteraves **BIO**
Roulé végétal
Haricots coco
Bûche de chèvre
Flan chocolat

VENDREDI

Salade de riz
Sauté de porc*
sauce forestière
Gratin de chou-fleur
Vache Picon
Pâtisserie



Menu

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
sauce Aurore
Semoule **BIO**

Petit moulé

Purée de fraise

MERCREDI

Salade cœur de palmier

Émincé de poulet **BIO**
sauce charcutière
Poêlée de légumes

Fraidou

Flan vanille

JEUDI

Farandole de crudités

Saucisse fumée*
Purée **HVE**

Yaourt sucré

Roulé chocolat

VENREDI

Radis beurre

Beignets de calamar
Petits pois

Camembert

Fruit **BIO**