

# 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

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

\* Plat contenant du porc

# Menu

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

Semaine 11

Du 11 au 15 mars 2024

LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

\* Plat contenant du porc

elite  
Restauration

# Menu

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

Semaine 12

Du 18 au 22 mars 2024

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

VENDREDI

Salade de pâtes bio

Filet de colin au citron

Jardinière de légumes

Petit suisse arôme

Gâteau d'anniversaire

# 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

MENU DE

PÂQUES

Carottes râpées

Nuggets de poisson

Coquillettes bio

Petit suisse sucré

Fruit



LinkedIn/elite-restauration

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

elite  
Restauration

\* Plat contenant du porc



# 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

VENREDI

Salade verte

Escalope de volaille milanaise bio

Epinards béchamel

Cotentin AFH

Gâteau d'anniversaire



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

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 nectaïre AOP  
Purée de coing

VENDREDI

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

\* Plat contenant du porc



LinkedIn/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite  
Restauration