

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

MERCREDI

Salade verte
Hachis
parmentier
Yaourt aux fruits
Purée de banane bio

JEUDI

Betteraves bio
Roulé végétal
Haricots coco
Bûche de chèvre
Flan chocolat

VENREDI

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

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc

Restaurateur