

Menu

Semaine 6

Du 3 au 7 février 2025



LUNDI

Salade de haricots verts

Curry de légumes

Riz bio

Petit suisse arôme

Crêpe, confiture

MARDI

Salade de pommes de terre

Emincé de volaille bio moutarde

Chou fleur béchamel

Tartare AFH

Fruit

MERCREDI

Coleslaw

Nuggets de poisson

Blé à la tomate

Yaourt sucré

Purée de pomme

JEUDI

Radis/céleri râpés scc fromage blanc

Pâtes

à la carbonara *

Bûche de chèvre

Fruit de saison bio

VENDREDI

MENU SAVOYARD

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration

Menu

Semaine 9

Du 24 au 28 février 2025



LUNDI

Céleri vinaigrette
Rôti de dinde aux oignons
Semoule
Chanteneige bio
Liégeois chocolat

MARDI

Salade de blé
Beignet calamar
Poêlée de légumes
Petit suisse sucré
Fruit bio

MERCREDI

Carottes à l'orange
Sauté de poulet sauce émeraude
Coquillettes bio
Tartare
Pâtisserie

JEUDI

Macédoine au paprika
Gratin de brocolis
Riz
Yaourt arôme
Fruit de saison bio

VENDREDI

Betteraves vinaigrette
Hachis
parmentier HVE
Bleu
Purée de fraise

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

elite
Restauration