



Menu

Semaine 14

Du 31 mars au 4 avril 2025

MERCREDI

Salade de lentilles

Sauté de veau au jus

Julienne de légumes

Ptit Cabray

Fruit de saison bio

LUNDI

Betteraves bio à l'estragon

Emincé de dinde aux épices douces

Blé à la tomate

Yaourt sucré

Fruit de saison

MARDI

Radis, beurre

Colin à l'oseille

Epinards béchamel

Petit cotentin

Crème praliné

JEUDI

MENUS DE PÂQUES

VENDREDI

Duo carottes/céleri

Couscous végétarien

Semoule bio

Tomme blanche

Purée banane



Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

www.elite-restauration.fr


Restoration

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 17

Du 21 au 25 avril 2025

MERCREDI

Panaché de choux

Hachis

parmentier HVE

Chanteneige bio

Flan caramel

LUNDI

FERIE

MARDI

Tarte au fromage

Boulette soja tomate

Lentilles HVE

Petit suisse sucré

Fruit de saison

JEUDI

Betteraves bio

Aiguillettes de poulet au citron

Blé

Bûche de chèvre

Fruit de saison

VENDREDI

Concombres vinaigrette

Lieu à la bretonne

Pommes vapeur HVE

Cotentin

Purée pomme

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Linkedin/elite-restauration

www.elite-restauration.fr

* Plat contenant du porc
elite
Restauration