

LUNDI

Chou blanc au miel
Filet de colin citron
Penne
Carré de l'Est
Liégeois chocolat

MARDI

Salade de riz
Omelette
Carottes persillées
Tartare
Fruit
Menu végétarien

MERCREDI

Sardines
Emincé de volaille à la moutarde
Riz
Yaourt sucré
Fruit

JEUDI

Potage Potiron
Steak haché sauce tomate
Pomme röstie
Yaourt vanille
Pâtisserie
MENU HALLOWEEN

VENDREDI

Salade composée
Rôti de porc au paprika *
Jardinière de légumes
Gouda
Pêche au sirop

* Plat contenant du porc

LUNDI

FERIE

MARDI

Macédoine vinaigrette
Sauté de bœuf
Lentilles
Fromage sucré
Fruit

MERCREDI

Salade de pomme de terre
Rôti de veau à la moutarde
Poêlée de légumes
Petit Cabray
Fruit

JEUDI

Friand au fromage
Galette légumes mozza
Purée de potiron
Yaourt
Fruit

Menu végétarien

VENDREDI

Carottes râpées au cumin
Nuggets de poulet, ketchup
Haricots verts
Port Salut
Ile flottante

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr

Semaine 47
Du 18 au 22 novembre 2019

LUNDI

Œufs mayon
Moussaka

Gouda
Fruit

MARDI

Duo de crudités
Filet de hoki sauce hollandaise
Riz pilaf
Yaourt local
Compote fraise

MERCREDI

Velouté de légumes
Brochette de dinde grillée
Duo quinoa légumes
Croc lait
Fruit

JEUDI

Chou rouge
Emincé de porc forestier *
Poêlée de courgettes
Brie
Flan nappé caramel

VENDREDI

Radis noirs râpés
Boulettes végétariennes
Flageolets
Fromage blanc sucré
Gâteau anniversaire
Menu végétarien

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr

LUNDI

Pamplemousse
Sauté de veau au champignons
Pâtes
Chavroux
Fruit

MARDI

Terrine de légumes
Emincé de poulet
Julienne de légumes
Petit suisse sucré
Fruit

MERCREDI

Salade d'endives
Poisson pané
Duo carotte, navets sautés
Samos
Crème pralinée

JEUDI

Pizza au fromage
Rôti de porc *
Riz à la tomate
Fromage blanc sucré
Fruit

VENDREDI

Carottes râpées aux raisins secs
Omelette
Pomme de terre
Froidou
Poires et coulis caramel
Menu végétarien

Iceberg, haricots rouges, maïs

* Plat contenant du porc

Semaine 49
Du 2 au 6 décembre 2019

LUNDI

Salade du chef
Boulettes d'agneau
Semoule
Tomme
Compote de coing

MARDI

Pâté de campagne *
Haut de cuisse de poulet
Riz
Carré frais
Fruit

MERCREDI

Macédoine vianigrette
Sauté de bœuf
Ecrasé patate douce et pdt
Fromage blanc
Fruit

JEUDI

Salade de pois chiches
Saucisses végétariennes
Poêlée du soleil
Camembert
Flan vanille

Menu végétarien

VENDREDI

Chou rouge aux raisins
Saumon à l'oseille
Carottes
Yaourt sucré
Tarte aux pommes

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr

Semaine 50
Du 9 au 13 décembre 2019

LUNDI

Salade de pomme de terre
Dahl
de lentilles
Coulommiers
Fruit
Menu végétarien

MARDI

Salade verte
Tartiflette*
(plat complet)
Petit suisse sucré
Compote banane

MERCREDI

Salade de chou blanc
Filet de lieu au curry
Courges
St Môret
Semoule au lait

JEUDI

Betteraves et maïs
Sauté de dinde
Pâtes
Mimolette
Fruit

VENDREDI

Céleri râpée vinaigrette
Rôti de porc forestier*
Petits pois carottes
Yaourt arôme
Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr

Semaine 51
Du 16 au 20 décembre 2019

LUNDI

Coleslaw
Tortellini au
fromage
Vache qui rit (stock)
Liégeois vanille
Menu végétarien

MARDI

Chou fleur sauce aurore
Cordon bleu de dinde
Brunoise de légumes
Petit suisse sucré
Fruit

MERCREDI

Radis beurre
Sauté de bœuf
Purée de pois cassés
Six de savoie
Ananas au sirop

JEUDI



MENU DE NOËL

VENDREDI

Salade de quinoa
Filet de colin
Salsifis
Tomme noire
Fruit

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr