

Semaine 2
Du 7 au 11 janvier 2019

LUNDI

Farandole de crudités
Boulettes de bœuf
Semoule
Fromage les Fripons
Galette des rois

MARDI

Salade de pommes de terre ciboulette
Sauté d'agneau au curry
Carottes
Vache qui rit
Compote de pêches

MERCREDI

Betteraves vinaigrette
Rôti de dinde à la moutarde
Frites
Yaourt sucré
Fruit de saison

JEUDI

Pamplemousse et sucre
Filet de hoki sauce au beurre blanc
Duo de haricots
Gouda
Liégeois au chocolat

VENDREDI

Chou fleur sauce aurore
Emincé de veau au paprika
Coquillettes
Petit suisse sucré
Fruit de saison

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr

Semaine 3
Du 14 au 18 janvier 2019

LUNDI

Macédoine de légumes
Sauté de bœuf à la catalane
Poêlée méridionale
Carré de l'Est
Tarte du chef

MARDI

Potage cultivateur
Poulet aux olives
Riz
Faisselle et coulis de fruits rouges
Fruit de saison

MERCREDI

Radis et beurre
Rôti de porc
Gratin de chou fleur
Camembert
Abricots au sirop

JEUDI

Chou rouge râpé
Omelette aux PDT
Yaourt aromatisé
Fruit de saison bio

VENDREDI

Céleri râpé sauce yaourt
Pavé de saumon à l'oseille
Epinards
Chanteneige
Mousse de fruits

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr

Semaine 4
Du 21 au 25 janvier 2019

LUNDI

Saucisson sec*
Moussaka

Délice de chèvre
Compote pomme ananas

MARDI

Salade de riz colorée
Nugget's
Brocolis persillés
Petits suisse nature et sucre
Fruit de saison

MERCREDI

Duo carottes et courgettes râpées
Colin sauce citronnée
Riz
Chaurce
Flan pâtissier

JEUDI

Salade verte et noix
Emincé de porc *sauce forestière
Purée de potiron
Six de Savoie
Crème dessert vanille

VENDREDI

Poireaux vinaigrette
Sauté de veau sauce normande
Pâtes
Yaourt nature et sucre
Gâteau d'anniversaire

* Plat contenant du porc

Semaine 5
Du 28 janvier au 1er février

LUNDI

Salade d'endives
Sauté de porc * sauce aigre douce
Navets carotte
Mimolette
Compote de poire

MARDI

Céleri rémoulade
Sauté de poulet aux herbes
Julienne de légumes
Brie
Fruit de saison

MERCREDI

Carottes râpées aux raisins secs
Haché de veau
Pommes vapeur
Port Salut
Liégeois vanille

JEUDI

Lentilles et ciboulette
Pâtes bio
bolognaise
Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison

VENDREDI

Betteraves à la moutarde
Poisson pané
Fondue de poireaux
Petit suisse aromatisé
Tarte basque

* Plat contenant du porc

Semaine 6
Du 4 au 8 février 2019

LUNDI

Coleslaw
Œufs
à la florentine
Croc lait
Crêpes

MARDI

NOUVEL AN CHINOIS



MERCREDI

Mousse de foie*
Sauté de dinde aux champignons
Pennes
Tomme noire
Compote de fruits

JEUDI

Salade verte et maïs
Filet de hoki sauce hollandaise
Jardinière de légumes
Bûchette de chèvre
Flan chocolat

VENDREDI

Méli mélo d'haricots
Saucisse fumée*
Chou vert
Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr

Semaine 7
Du 11 au 15 février 2019

LUNDI

Carottes et chou blanc râpés
Mijoté de veau
Haricots plats
Demi sel
Tarte aux pommes

MARDI

Terrine de légumes
Emincé de volaille au jus
Pommes noisette
Fromage blanc et coulis
Fruit de saison

MERCREDI

Emincé d'endives
Choucroute*

Emmental
Riz au lait

JEUDI

Salade piémontaise
Steak haché de bœuf
Dés de potiron
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

VENDREDI

Salade du chef
Blanquette de la mer
Riz
Cantadou
Cocktail de fruits
Gâteau anniversaire
Zone A/C

* Plat contenant du porc

Semaine 8
Du 18 au 22 février 2019

LUNDI

Salami*

Lasagnes

Yaourt nature et sucre

Compote ananas

MARDI

Radis beurre

Escalope de volaille à la normande

Piperade

Saint Nectaire

Fruit de saison

MERCREDI

Blé vitaminé

Rôti de bœuf

Poêlée campagnarde

Sainte Maure

Liégeois

JEUDI

Salade et dés de mimolette

Poisson du marché

Haricots verts persillés

Petit moulé aux herbes

Fruit de saison

VENDREDI

Potage du soleil

Tajine

Semoule et légumes

Petit suisse aromatisé

Flan vanille

* Plat contenant du porc

Sous réserve des contraintes d'approvisionnement

www.elite-restauration.fr

Semaine 9
Du 25 février au 1er mars

LUNDI

Chou blanc râpé aux raisins
Jambon braisé*
Gratin de courgettes
Fourme d'Ambert
Compote de fruits

MARDI

Céleri et carottes à la crème
Emincé de bœuf sauce paprika
Poêlée de légumes de saison
Fromage les Fripons
Fruit de saison

MERCREDI

Champignons vinaigrette
Poisson pané citron
Riz
Carré frais
Crème dessert chocolat

JEUDI

Carottes râpées au citron
Hachis parmentier
Fromage blanc nature et sucre
Tarte au flan

VENDREDI

Cœurs de palmiers vinaigrette
Emincé de poulet aux épices
Céréales gourmandes
Yaourt aromatisé
Fruit de saison
Gâteau anniversaire
Zone B

* Plat contenant du porc

Semaine 10
Du 4 au 8 mars 2019

LUNDI

Taboulé
Bœuf au jus
Petits pois
Brie
Fruit de saison

MARDI

MENU THEME

MARDI
GRAS

MERCREDI

Feuilleté
Colombo de poulet
Blé
Faisselle et coulis
Prunes au sirop

JEUDI

Chou vert et salade
Colin à la provençale
Carottes
Concoillotte
Sablé

VENDREDI

Betteraves à l'échalote
Emincé de porc *
Coquillettes
Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison

* Plat contenant du porc