



# Menu

Du 3 au 9 mars

S10

## LUNDI

Farandole de crudités

Pâtes à la bolognaise de lentilles

bio

Yaourt sucré

Fruit de saison

## MARDI

Mardi gras

Salade de pois chiches

Tajine d'agneau

Lieu aux épices

Semoule

Chanteneige bio

Beignet aux pommes

## MERCREDI

Betteraves à l'estragon bio

Tartiflette\* (à la volaille)

Roulée végétale

Gouda

Liégeois vanille

## JEUDI

Radis et beurre

Roti de porc\* sauce charcutière

(Roti de dinde)

Quenelles nature

Carottes bio

Mini cabrette

Poire pochée

## VENDREDI

Salade de pâtes

Poisson pané

Printanière de légumes

Yaourt aromatisé

Fruit de saison bio





# Menu

Du 10 au 16 mars

5 11

## LUNDI

Carottes râpées à l'orange  
Omelette  
Epinards béchamel  
Vache Picon  
Purée de pomme bio

## MARDI

Salade de haricots verts  
Colombo de poulet  
*Nuggets de blé*  
Riz bio  
Tartare  
Gâteau marbré

## MERCREDI

Macédoine au paprika bio  
Boulettes d'agneau en sauce  
*Falafels*  
Semoule  
Fromage les fripons  
Fruit de saison

## JEUDI

## VENDREDI

Crêpe fromage  
Hoki à la tomate  
Brocolis béchamel  
Chantailou  
Fruit de saison bio



# Menu

Du 17 au 23 mars

S 12



## LUNDI

Chou blanc au miel bio  
Pavé emmental épinard  
Coquillettes  
St Morêt  
Liégeois chocolat

## MARDI

Betteraves vinaigrette  
Bœuf mode  
*Colin sauce aurore*  
Carottes vichy  
Yaourt sucré bio  
Fruit de saison

## MERCREDI

Céleri rémoulade  
Aiguillettes de poulet aux  
champignons bio  
*Roulée végétale*  
Haricots verts  
Petit moulé  
Gâteau anniversaire

## JEUDI

Chou fleur sauce cocktail  
Sauté de porc à la moutarde\*  
*(Sauté de dinde)*  
*Merlu à l'oseille*  
Pommes sautées  
Port salut  
Purée de poire Bio

## VENDREDI

Radis et beurre  
Nuggets de poisson  
Semoule bio  
Carré frais  
Fruit de saison



# Menu

Du 24 au 30 mars

S13



## LUNDI

Carottes râpées au citron bio

Rôti de veau

*Pané fromager*

Gratin de chou fleur

Brie

Mousse chocolat

## MARDI

Panaché de choux

Hauts de cuisse de poulet rôti

*Lieu à l'américaine*

Petits pois

Petit suisse sucré bio

Purée fraise

## MERCREDI

## JEUDI

Concombres vinaigrette

Cordon bleu de volaille

*Omelette*

Courgettes béchamel bio

Buche de chèvre

Fruit de saison

## VENDREDI

Betteraves à l'estragon

Poisson du marché à la bretonne

*Poisson du marché à la bretonne*

Boulgour

Yaourt sucré

Fruit de saison bio





# Menu

Du 31 mars au 6 avril

S 14



## LUNDI

Coleslaw bio  
Sauté de porc au curry\*  
*Quenelles nature*  
Riz créole  
Saint Nectaire AOP  
Purée de coing

## MARDI

Taboulé  
Paupiette de veau sauce brune  
*Hoki à la ciboulette*  
Julienne de légumes  
Petit Cabray  
Fruit de saison bio

## MERCREDI

## JEUDI

Salade verte  
Dahl de lentilles bio  
Petit cotentin  
Far aux pruneaux

## VENDREDI

Salami\*  
*Céleri vinaigrette*  
Colin au beurre blanc  
Haricots beurre  
Chanteneige bio  
Mousse citron



Linkedin/elite-restauration

Éléments sans viande

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

Éléments bio

elite  
Restauration

# Menu

Du 7 au 11 avril

\$15



## LUNDI

Chou blanc vinaigrette  
Boulettes d'agneau aux épices  
*Falafels*  
Semoule  
Mini cabrette  
Purée pomme bio

## MARDI

Œuf mayo  
Crousti fromage  
Julienne de légumes  
Yaourt arôme  
Fruit bio

## MERCREDI

## JEUDI

Betteraves à l'ancienne bio  
Filet de poulet à la crème  
*Quenelles nature à la crème*  
Brocolis béchamel  
Edam  
Compote de pêche

## VENDREDI

Taboulé  
Hoki aux olives  
Petits pois  
Yaourt sucré bio  
Fruit de saison



Linkedin/elite-restauration

Éléments sans viande

[www.elite-restauration.fr](http://www.elite-restauration.fr)

Éléments bio

elite  
Restauration