

Menus Janvier

LUNDI 31 Pomelos Courgettes en béchamel au jambon* Comité Abricots au sirop Papillote de poisson	MARDI 1 Poireaux vinaigrette Emincé de poulet sauce champignon Quinoa et petits légumes Chaourve Fruit de saison PDT, paysanne	MERCREDI 2 Salade aux noix Boulettes de bœuf Poêlé méridionale Cantafrais Flan Gratin de pois chiches	JEUDI 3 Salade d'endives et croûtons Rôti de veau Purée pomme de terres céleri Yaourt sucré Fruit de saison Fajitas	 VENDREDI 4 Carottes râpées Filet de hoki Riz Petit suisse aromatisé Compote pomme cassis Steak haché et frites de panais
LUNDI 7 Farandole de crudités Boulettes de bœuf Semoule Fromage les Fripons Galette des rois Lentilles corail et légumes provençaux	MARDI 8 Salade de pommes de terre ciboulette Sauté d'agneau au curry Carottes Vache qui rit Compote de pêches Lasagnes de légumes	MERCREDI 9 Betteraves vinaigrette Rôti de dinde à la moutarde Frites Yaourt sucré Fruit de saison Œuf à la coque et potage	JEUDI 10 Pamplemousse et sucre Filet de hoki sauce au beurre blanc Duo de haricots Gouda Liégeois au chocolat Pizza - salad	 VENDREDI 11 Chou fleur sauce aurore Emincé de veau au paprika Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison Emincé de poulet et champignons
LUNDI 14 Macédoine de légumes Sauté de bœuf à la catalane Poêlé méridionale Carré de l'Est Tarte du chef Crozzillotte	MARDI 15 Potage cultivateur Poulet aux olives Riz Faiselle et coulis de fruits rouges Fruit de saison Cake aux légumes	MERCREDI 16 Radis et beurre Rôti de porc* Gratin de chou fleur Camembert Abricots au sirop Petits légumes et céréales gourmandes	JEUDI 17 Chou rouge râpé Omelette aux PDT Yaourt aromatisé Fruit bio Hamburger maison	 VENDREDI 18 Céleri râpé sauce yaourt Pavé de saumon à l'oseille Epinards Chanteneige Mousse de fruits Toussasse jambon olives mozzarella
LUNDI 21 Saucisson sec* Moussaka Déllice de chèvre Compote pomme ananas Champignons farcis	MARDI 22 Salade de riz colorée Nugget's Brocolis persillés Petits suisse nature et sucre Fruit de saison L'artinaide de houmous	MERCREDI 23 Duo carottes et courgettes râpées Colin sauce citronnée Riz Chaourve Flan pâtissier Papillote de poisson aux légumes	JEUDI 24 Salade verte et noix Emincé de porc sauce forestière* Purée de potiron Six de Savoie Crème dessert vanille Quiche lorraine et salade	 VENDREDI 25 Poireaux vinaigrette Sauté de veau Sauce normande Pâtes Yaourt nature et sucre Gâteau d'anniversaire Grain de légumes
LUNDI 28 Salade d'endives Sauté de porc sauce aigre douce* Navets carotte Mimollette Compote de poire Œuf cocotte	MARDI 29 Céleri rémoulade Sauté de poulet aux herbes Julienne de légumes Brie Fruit de saison Coquille de poisson et riz	MERCREDI 30 Carottes râpées aux raisins secs Haché de veau Pommes vapeur Port Salut Liégeois vanille Œuf à l'italienne	JEUDI 31 Lentilles et ciboulette Pâtes bolognaises Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison Bouchée à la reine et SV	 VENDREDI 1 Betteraves à la moutarde Poisson pané Fondue de poireaux Petit suisse aromatisé Tarte basque Raclette

Le New Mag est réalisé par le service marketing du Groupe Elite Restauration
15 rue Valentin Privat - 89300 JOUY - 03 86 19 37 40
www.les-restaurant-elite.com - service.marketing@elite-restaurant.fr
Photos : @Fotolia.com @FreePic - Rejoignez le Groupe Elite Restauration sur Facebook

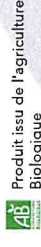


Menus Février

LUNDI 4 Coleslaw Œufs à la florentine Croc lait Crêpes Flammekueche et salade	MARDI 5 Nouvel an chinois Boulettes de bœuf tomate et légumes	MERCREDI 6 Mousse de foie* Sauté de dinde aux champignons Pennes Tomme noire Compote de fruits Courge aux lardons	JEUDI 7 Salade verte et maïs Filet de hoki sauce hollandaise Jardinière de légumes Bûchette de chèvre Flan chocolat Tortillas au jambon	 VENDREDI 8 Méli mélo d'haricots Saucisse fumée* Chou vert Petit suisse nature et sucre Fruit de saison Crêpe fourrée
LUNDI 11 Carottes et chou blanc râpés Mijoté de veau Haricots plats Demi sel Tarte aux pommes Moussaka	MARDI 12 Terrine de légumes Pommes noisette Fromage blanc et coulis Fruit de saison Bruschetta guacamole et crêvettes	MERCREDI 13 Emincé d'endives Choucroute* Emmental Riz au lait Noailles sautées dinde et légumes	JEUDI 14 Salade piémontaise Steak haché de bœuf Dés de potiron Yaourt aromatisé Fruit de saison Parmentier de canard	 VENDREDI 15 Salade du chef Blanquette de la mer Riz Cantacou Cocktail de fruits Croque monsieur et salade verte
LUNDI 18 Salamini* Lasagnes Yaourt nature et sucre Compote ananas Potage et croûtons	MARDI 19 Radis beurre Escalope de volaille à la normande Piperade Saint Nectaire Fruit de saison Riz cantonnais	MERCREDI 20 Blé vitaminé Rôti de bœuf Poêlé campagnarde Sainte Maure Liégeois Velouté épinard et Kiri	JEUDI 21 Salade et dés de mimollette Poisson du marché Haricots verts persillés Petit moulu aux herbes Fruit de saison Fajitas	 VENDREDI 22 Potage du soleil Tahini Semoule et légumes Petit suisse aromatisé Gâteau d'anniversaire Tarte courge beurre nut et amandes
LUNDI 25 Chou blanc râpé aux raisins Jambon braisé* Gratin de courgettes Fourme d'Ambert Compote de fruits Salade vosgienne	MARDI 26 Céleri et carottes à la crème Emincé de bœuf sauce paprika Poêlé de légumes de saison Fromage les Fripons Fruit de saison Pâtes au thon	MERCREDI 27 Champignons vinaigrette Poisson pané citron Riz Carré frais Crème dessert chocolat Grumble poulet légumes	JEUDI 28 Carottes râpées au citron Hachis parmentier Fromage blanc nature et sucre Tarte au flan Poêlé de quinoa aux légumes curry	 VENDREDI 1 Cœurs de palmiers vinaigrette Emincé de poulet aux épices Céréales gourmandes Yaourt aromatisé Fruit de saison Endives à la béchamel

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'Etat sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

* Plat contenant du porc
n'plat sans porc sera proposé comme alternative)



Produit issu de l'Agriculture Biologique

LEGENDE