

Menus Mai

La fête des voisins!

LUNDI 6 Carottes râpées Bœuf en sauce Quinoa Fromage Crème dessert	MARDI 7 Taboulé Emincé de veau sauce forestière Haricots verts Mimolette Compote	MERCREDI 8 Férial 	JEUDI 9 Endives, mimolette Colin sauce crustacés Jardinière de légumes Vache qui rit Pâtisserie	 VENDREDI 10 Betteraves en vinaigrette Rôti de porc* Salade de PDT à la dijonnaise Petit suisse sucré Fruit de saison
LUNDI 13 Radis beurre Emincé de kebab Blé à la tomate Coulommiers Compote	MARDI 14 Saucisson sec* Omelette Petits légumes Yaourt sucré Fruit	MERCREDI 15 Salade iceberg Haut de cuisse de poulet Ratatouille et riz St Môret Fruit	JEUDI 16 Macédoine Rôti de bœuf Pâtes Fromage blanc sucré Fruit	 VENDREDI 17 Salade de tomates Poisson meunière et citron Purée d'épinard kiri Emmental Mousse chocolat
LUNDI 20 Céleri rémoulade Chili con carne Riz Petit suisse aromatisé Fruit	MARDI 21 Salade de haricots verts Emincé de dinde sauce moultarde Brunoise de légumes Gouda Fruit	MERCREDI 22 Concombre à la crème Sauté de veau aux épices Papillons Fromage les fripons Compote fraise	JEUDI 23 Salade de maïs Poisson du marché sauce oseille Carottes Camembert Flan chocolat	 VENDREDI 24 Chips de légumes Pommes de terre à la crème Petits pois Fruit de saison
LUNDI 27 Céleri sauce fromage blanc Poulet, mayonnaise Salade de riz Brie Compote de poire	MARDI 28 Chaufour mayonnaise Boulette de bœuf en sauce Semoule Cantalais Fruit	MERCREDI 29 Salade de tomate Paupiette de veau forestière Fondue de poireaux et PDT Six de Savoie Légéios vanille	JEUDI 30 Férial 	 VENDREDI 31 Salade verte Saumon sauce citron Poêlée méridionale Petit suisse sucré Chou vanille

Le New Mig est réalisé par le service marketing du Groupe Elite Restauration
15 rue Valentin Privat - 63300 JOIGNY - 03 96 19 37 40
www.aurélienrestaurant.com - service.marketing@elite-restauration.fr
Photos: © Fotolia.com @Freepik - Rejoignez le Groupe Elite Restauration sur facebook



Menus Juin

LUNDI 3 Salade de riz Steak haché de bœuf Brocolis Bûchette de chèvre Semoule au lait	MARDI 4 Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet Haricots beurre, PDT Fromage blanc sucré Fruit	MERCREDI 5 Radis beurre Veau aux oignons Carottes vichy Petit suisse aromatisé Fruit	JEUDI 6 Duo de choux Colin aux herbes Purée de légumes Edam Crème dessert caramel	 VENDREDI 7 Betteraves à la moultarde Jambon* Salade de pâtes Samos Fruit
LUNDI 10 Férial 	MARDI 11 Poireaux vinaigrette Sauté de dinde Purée de pois cassés Yaourt sucré Fruit	MERCREDI 12 Concombre vinaigrette Merguez Poêlée du soleil St Bricet Compote de banane	JEUDI 13 Pâté en croûte de volaille Emincé de bœuf en sauce Pomme de terre Fromage blanc arôme Fruit	 VENDREDI 14 Carottes râpées ace citronnée Poisson pané et citron Gratin de courgettes Saint paulin coupe Flan nappé caramel
LUNDI 17 Crêpe au jambon* Pâtes carbonara à la dinde Petit suisse sucré Fruit	MARDI 18 Salade de pomme de terre Cordon bleu de dinde Carottes persillées Tomme noire Fruit de saison	MERCREDI 19 Radis beurre Hoki sauce diéppoise Blé Demi-sel Clafoutis	JEUDI 20 Melon Porc au paprika* Epinards béchamel Déllice de camembert Crème dessert vanille	 VENDREDI 21 Salade de haricots Sauté de veau ace bleu Riz Yaourt Fruit
LUNDI 24 Concombre Rôti de porc campagnard* Poêlée de légumes Kiri Fruit	MARDI 25 Bâtonnet de carottes Pilons de poulet Chips de légumes Gratin de légumes Jambon et galettes de légumes	MERCREDI 26 Tomates mozzarella Steak haché Chou-fleur persillé Cantalais Ile flottante	JEUDI 27 Betteraves Ravioles Compote Galette saint michel -Repas de secours-	 VENDREDI 28 Pastèque Saumon Petits pois Yaourt aromatisé Gâteau d'anniversaire
LUNDI 1 Macédoine Quenelles de brochet Riz Petit suisse arôme Fruit de saison	MARDI 2 Carottes râpées Emincé de bœuf Pommes noisettes Vache picon Compote ananas	MERCREDI 3 Maïs vinaigrette Omelette Ratatouille Choucroute Crème pralinée	JEUDI 4 Melon Emincé de poulet Poêlée de courgettes Froidout Eclair au chocolat	 VENDREDI 5 Betteraves vinaigrette Sauté de porc* Petits pois Yaourt sucré Fruit de saison

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 (un plat sans porc sera proposé comme alternative)
Repas d'Anniversaire
Produit issu de l'Agriculture Biologique

