RECETTE BARQUETTES FRAISE

RECETTE

50g de farine
50g de sucre
2 oeufs
1 càc d'arôme vanille
Confiture de fraise

1 Préchauffer le four à 180°

2 Commencer par séparer les blancs des jaunes d'oeufs

3 Verser le sucre, l'arôme de vanille sur les jaunes d'oeufs et fouetter énergiquement

4 Incorporer la farine en fouettant de nouveau

5 Placer le mélange obtenu de côté et monter les blancs en neige au robot ou au batteur électrique

6 Verser les blancs montés dans le mélange précédent et incorporer les délicatement à l'aide d'une maryse

7 Avec la pâte obtenue, remplir les cavités des moules à barquettes (préalablement beurré si besoin).

8 Enfourner pendant 13 minutes. Dès la sortie du four, creuser le centre des barquettes avec le manche d'une cuillère.

9 Démouler les barquettes et laisser les complètement refroidir sur une grille. Garnir les barquettes avec la confiture de fraises. Et voilà un goûter 100% maison !

RÉALISE CE COLORIAGE

elite Restauration

Le New Mag est réalisé par le service marketing du Groupe Élite Restauration
15 rue Valentin Privé - 89300 JOIGNY - 03 86 19 37 40
www.elite-restauration.fr - service.marketing@elite-restauration.fr
Photos : ©Fotolia.com @Freepik - *Rejoignez le Groupe Elite Restauration sur Facebook*

ELITE RESTAURATION

MINI MAG

18 mois - 3 ans

SEPTEMBRE - OCTOBRE 2025

ZOOM SUR LES REGIONS DE FRANCE

CETTE ANNÉE, À L'OCCASION DE LA SEMAINE DU GOÛT, PARS À LA DÉCOUVERTE DES SPÉCIALITÉS CULINAIRES DE 5 RÉGIONS DE FRANCE !
PEUT-ÊTRE LE SAVAIS-TU DÉJÀ : CHAQUE RÉGION REGORGE DE PLATS, FROMAGES ET DESSERTS UNIQUES. LA FRANCE OFFRE UNE RICHESSE ET UNE VARIÉTÉ CULINAIRES EXCEPTIONNELLES... L'OCCASION PARFAITE POUR ÉVEILLER TES PAPILLES ET EN APPRENDRE ENCORE PLUS !

MENUS DE SEPTEMBRE

LUNDI 1
Coleslaw
Boulettes bœuf sce tomate
Coquillettes
Petit suisse nature
Fruit

IDEE DU SOIR: Pissaladière salade verte

MARDI 2
Taboulé
Omelette
Piperade
Yaourt nature
Fruit

IDEE DU SOIR: Flan de courgettes et chèvre

MERCREDI 3
Salade de tomates basilic
Sauté de porc
Purée pommes de terre
Vache picon
Compote fraise

IDEE DU SOIR: Taboulé au poulet

JEUDI 4
Betterave à l'estragon
Blanquette de dinde sce
Maintenon et Riz
Brie
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Cake aux olives et salade verte

VENDREDI 5
Melon
Hoki sauce émeraude
Epinards béchamel
Petit moulé ail&fines herbes
Purée pruneau

IDEE DU SOIR: Tomate farcies au riz

LUNDI 8
Salade de haricots verts
Emincé de volaille curry
Carottes à la crème
Yaourt nature
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Courgettes carbonara

MARDI 9
Céleri vinaigrette
Colin sauce hollandaise
Pommes vapeur
Fripons
Compote banane

IDEE DU SOIR: Moussaka

MERCREDI 10
Carottes râpées ciboulette
Sauté de bœuf ° sce bbq
Petits pois
Petit suisse nature
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Salade niçoise

JEUDI 11
Macédoine mayonnaise
Bolognaise de lentilles
Pâtes
St Nectaire
Compote de pomme

IDEE DU SOIR: Crumble de ratatouille

VENDREDI 12
Salade PDT persillée
Escalope de poulet
Courgettes béchamel
ST Môret
Fruit

IDEE DU SOIR: Assiette de melon et jambon

LUNDI 15
Salade de duo de haricots
Sauté de porc aux olives °*
Semoule
Petit suisse nature
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Quiche tomates cerises

MARDI 16
Concombre crème
Poisson pané
Gratin de chou fleur
Chanteneige
Fruit

IDEE DU SOIR: Salade de pommes de terres au thon

MERCREDI 17
Betteraves bio moutarde
Haché de veau
Blé à la tomate
Tartare ail&fines herbes
Purée pomme

IDEE DU SOIR: Omelette aux poivrons

JEUDI 18
Farandole de crudités
Jambon * à la crème local
Purée de céleri
Chaource
Fruit

IDEE DU SOIR: Courgettes farcies

VENDREDI 19
Salade iceberg
Haricots rouges tomate
Riz
Yaourt nature
Gâteau anniversaire

IDEE DU SOIR: Roulé de jambon macédoine

LUNDI 22
Betteraves à l'échalote
Hoki sauce armoricaine
Pommes vapeur
Petit suisse nature
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Risotto aux saucisses

MARDI 23
Carottes bio au citron
Omelette
Haricots verts
Cantafrais
Compote pomme

IDEE DU SOIR: Lasagnes aux courgettes

MERCREDI 24
Salade de chou blanc
Sauté de poulet aux champignons
Poêlée de légumes
Edam
Fruit

IDEE DU SOIR: Salade de blé aux légumes d'été

JEUDI 25
Céleri vinaigrette au cerfeuil
Sauté de bœuf° sce tomate
Pâtes
Pont l'Evêque
Compote fraise

IDEE DU SOIR: Pizza royale et salade verte

VENDREDI 26
Chou fleur sauce cocktail
Rôti de porc° * moutarde
Riz
Yaourt nature
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Curry d'aubergines

LUNDI 29
Macédoine mayonnaise
Escalope de volaille
Carottes persillées
Yaourt nature
Purée de pruneau

IDEE DU SOIR: Parmentier de colin

MARDI 30
Concombres sauce yaourt
Couscous VG
Semoule
Vache picon
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Tourte aux blettes

MERCREDI 1
Céleri vinaigrette
Sauté de porc moutarde
Lentilles
Fraidou
Compote banane

IDEE DU SOIR: Oeuf cocotte aux épinards

JEUDI 2
Chou rouge vinaigrette
Brandade de poisson
Camembert
Fruit

IDEE DU SOIR: Velouté de tomates au basilic

VENDREDI 3
Salade de pâtes
Keftas d'agneau
Dés potiron navet béchamel
Petit suisse nature
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Cake aux poires, noix et roquefort

LÉGENDE

Certifié Label Rouge
* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)
° Viande origine france
Vraiment cuisiné
Produit issu de l'agriculture biologique
Haute Valeur Environnementale
Toutes les vinaigrettes sont maison
Repas anniversaire

Producteurs locaux
- Hauts-de-Villiers - (10)
- Les Fermes du Ravillon - (89)
- La ferme de noue - (89)
- Morvan Salaison - (89)
- Impéry volailles - (58)

Repas à thème
Repas végétarien
Appelation Origine Protégée

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

MENUS DE OCTOBRE

LUNDI 6
Taboulé
Paupiette de dinde sce bbq
Haricots verts
Vache qui rit
Fruit

IDEE DU SOIR: Flan au potiron

MARDI 7
Céleri remoulade
Hoki sauce provençale-
Gratin chou fleur
Chanteneige
Compote pomme

IDEE DU SOIR: Gratin de quenelles

MERCREDI 8
Duo de choux aux raisins
Boulettes de bœuf °
Pommes vapeur
Petit suisse sucré
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Champignons farçis

JEUDI 9
Betteraves maïs
Gratin de macaronis au fromage
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Quiche lorraine

VENDREDI 10
Salade de riz
Emincé de poulet
Petits pois à la marocaine
Fourme d'Ambert
Mousse chocolat

IDEE DU SOIR: Gnocchis à la romaine

SEMAINE DU GOÛT – région de France

LUNDI 13
BASQUE
Salade de poivrons NEW!
Blanc de poulet basquaise
Riz
Mini cabrette
Gâteau basque

IDEE DU SOIR: Curry d'épinards

MARDI 14
BOURGOGNE
Jambon persillé NEW!
Bœuf° bourguignon
Carottes
Cancaillote IGP NEW!
Raisin bio

IDEE DU SOIR: Pilaf de quinoa au poulet

MERCREDI 15
NORD
Chicon
Moules marinières
Frites
NEW! Maroilles
Gaufre liégeoise

IDEE DU SOIR: Ravioles au fromage

JEUDI 16
PROVENCE
Salade niçoise
Poisson façon bouillabaisse
Ratatouille maison
Yaourt nature
Figue fraiche

IDEE DU SOIR: Soufflé aux pommes de terre

VENDREDI 17
ALSACE
Salade de lentilles alsacienne NEW!
Choucroute
Munster
Pomme

IDEE DU SOIR: Gratin de patates douces

VACANCES TOUTES ZONES

LUNDI 20
Duo haricots
Colin sauce à la cannelle
Riz
Petit moulé AFH
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Endives au jambon

MARDI 21
Salade de pâtes
Quenelles nature en sauce
Epinards béchamel
St Môret
Compote coing

IDEE DU SOIR: Pâtes bolognaises

MERCREDI 22
Carottes râpées cerfeuil
Filet de poulet moutarde
Gratin de chou-fleur
Yaourt sucré
Fruit

IDEE DU SOIR: Dahl de lentilles

JEUDI 23
Chou blanc au miel
Haché de veau crème au bleu
Pommes vapeur
Coulommiers
Purée fraise

IDEE DU SOIR: Tarte aux poireaux

VENDREDI 24
Macédoine mayonnaise
Sauté de porc° aigre douce
Blé pilaf
Petit-suisse nature
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Velouté de butternut

LUNDI 27
Chou fleur vinaigrette
Bolognaise de lentilles
Pâtes
Vache picon
Fruit

IDEE DU SOIR: Gratin de pommes de terre au comté

MARDI 28
Salade de pdt échalote
Emincé dé volaille
Haricots verts/Flageolets
Yaourt nature
Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Blésotto aux champignons

MERCREDI 29
Duo carottes chou
Rôti de porc* sce charcutière et Riz
Chantaillou
Compote pomme fraise

IDEE DU SOIR: Crumble de potiron au parmesan

JEUDI 30
Céleri vinaigrette
Hoki sce émeraude
Petits pois carottes
St Nectaire
Fruit

IDEE DU SOIR: Croque monsieurs salade verte

VENDREDI 31
HALLOWEEN
Mortadelle pistache
Hachis parmentier bio
Purée potiron HVE
Verre de lait
Donuts

IDEE DU SOIR: Oeufs pochés et épinards béchamel

La fête d'Halloween : le 31 octobre

Halloween aux États-Unis est célébré en famille en se déguisant (les concours pour désigner les plus beaux costumes ne sont pas rares) et en allant faire du porte à porte pour demander sa ration de bonbons ! Les activités ne manquent pas : sculptage de citrouilles, festivals, maisons hantées, décorations de la maison et préparation du dîner pris en famille.

En France, on retrouve cette même tradition de déguisement et de faire du porte à porte en criant «des bonbons ou un sort»