

FABRIQUE TON MASQUE DE CARNAVAL

- MATÉRIEL**
- Feuille cartonnée
 - Ciseaux
 - Colle
 - Fil élastique ou bâtonnet de bois
- Ruban adhésif ou agraphe
Éléments décoratifs : paillettes, plumes, peinture ...



- Sur une feuille de papier cartonnée, dessiner un modèle de masque en respectant la taille du visage. Certains modèles sont déjà tout prêts sur internet et à imprimer directement.
- Découper la forme et faire les trous pour les yeux.
- Personnaliser le masque en fonction de l'envie. Quelques idées : le colorier, le peindre, coller des paillettes, des plumes ou autres éléments. Il doit être entièrement recouvert de décoration.
- Au dos du masque, fixer de chaque côté des yeux le fil élastique avec du ruban adhésif ou avec une agraphe. Il est aussi possible de coller un bâtonnet de bois sur un des côtés pour pouvoir tenir le masque dans la main.



LES BUGNES DE CARNAVAL

- RECETTE**
- 500g de farine
 - 1 sachet de levure
 - 5g de sel
 - 3 oeufs
 - 125g de beurre
 - 8 cl d'eau tiède environ
 - Huile pour la friture
 - Sucre glace



- Mélanger la farine, le sel et la levure.
- Incorporer les oeufs, le beurre fondu et l'eau tiède.
- Mélanger et malaxer bien la pâte puis la laisser reposer au moins 1 heure.
- Étaler la pâte le plus finement possible et la découper en forme de lune.
- Faire frire les bugnes 2-3 minutes dans l'huile très chaude et les poser sur du sopalin.
- Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

NEW MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE



ELITE RESTAURATION

JANVIER - FEVRIER 2025



Tous les ans, le carnaval revient pour notre plus grand bonheur !
C'est l'occasion de sortir dans les rues déguisé pour chanter, danser
et surtout déguster plein de bonnes choses sucrées.
ALORS QUELLES SONT LES SPÉCIALITÉS DU CARNAVAL ?



LES PETS DE NONNE
Ce sont des petits beignets ronds et irréguliers qui sont fabriqués à partir des boules de pâtes à choux jetées dans la friture.

LES BUGNES
Voir la recette au dos

LES CRÊPES

LES GANSES
Ce sont des petites pâtisseries cuites en friture avec de l'huile d'olives.

LES GAUFRES

LES BEIGNETS



QUELQUES IDÉES DE DÉGUISEMENTS



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

- PERSONNAGES DE Dessin Animés ANIMAL IMAGINAIRE OBJET HÉROS PRINCESSE

MENUS DE JANVIER

MENUS DE FEVRIER

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| LUNDI 6 Carottes râpées citron Sauté de volaille au curry Semoule Chantailou Mousse chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Galette jambon fromage | MARDI 7 Salade de pommes de terre Haché de veau moutarde Haricots verts Petit suisse arôme Fruit <small>IDEE DU SOIR</small> Gratin de pâtes au thon | MERCREDI 8 Salade de chou blanc Lieu aux épices douces Riz Fraidou Purée de pêche <small>IDEE DU SOIR</small> Quiche aux épinards | JEUDI 9 Betteraves à l'estragon Gratin de pâtes au fromage Camembert Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Parmentier au butternut | VENDREDI 10 Salade iceberg Saucisse fumée * Purée PDT chou fleur Yaourt arôme Galette des rois <small>IDEE DU SOIR</small> Gratin de blettes aux crozets |
|--|---|--|--|--|

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| LUNDI 13 Salade de lentilles Quenelles sce aurore Epinards béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Risotto de la mer | MARDI 14 Céleri remoulade Poisson pané Petits pois Petit moulé Purée de pomme <small>IDEE DU SOIR</small> Omelette aux champignons | MERCREDI 15 Saucisson à l'ail * Bœuf mode ° Carottes Vache picon Flan caramel <small>IDEE DU SOIR</small> Tarte aux pommes de terre | JEUDI 16 Panaché de chou Cuisse de poulet rôti Blé à la tomate Yaourt arôme Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Potiron farci | VENDREDI 17 Duo de haricots Paupiette de veau sauce charcutière Coquillettes St Paulin Crème vanille <small>IDEE DU SOIR</small> Velouté de poireaux |
|---|---|--|--|--|

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| LUNDI 20 Pizza au fromage Hoki sauce ciboulette Riz Gouda Purée fraise <small>IDEE DU SOIR</small> Flan aux épinards | MARDI 21 Salade verte Boulette d'agneau Haricots beurre Chanteneige Flan vanille <small>IDEE DU SOIR</small> Pâtes carbonara | MERCREDI 22 Betteraves Rôti de dinde sauce crème Semoule Yaourt sucré Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Velouté de brocolis | JEUDI 23 Coleslaw Bolognaise de lentilles Pâtes Petit suisse arôme Gâteau d'anniversaire <small>IDEE DU SOIR</small> Soufflé carottes et cheddar | VENDREDI 24 Salade mexicaine Escalope de volaille Chou-fleur béchamel Brie Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Quinoa en risotto |
|---|---|--|---|--|

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| LUNDI 27 Carottes râpées Aiguillettes poulet citron Coquillettes Fripons Mousse chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Tarte endives et bleu | MARDI 28 Taboulé Sauté de bœuf Jardinière de légumes Yaourt arôme Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Gratin de quenelles | MERCREDI 29 Salade de cœurs palmier Boulettes soja tomate Pommes de terre/Salsifis Mini Cabrette Gaufre fantasia <small>IDEE DU SOIR</small> Croque Monsieur et salade verte | JEUDI 30 NOUVEL AN CHINOIS Soupe chinoise | VENDREDI 31 Céleri vinaigrette Brandade de poisson Vache picon Purée de banane <small>IDEE DU SOIR</small> Gratin de chou fleur à la polonaise |
|---|--|---|--|---|

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| LUNDI 3 Salade de haricots verts Curry de légumes Riz Petit suisse arôme Crêpe, confiture <small>IDEE DU SOIR</small> Wok de légumes au poulet | MARDI 4 Salade pommes de terre Emincé de volaille Chou fleur béchamel Tartare Fruit <small>IDEE DU SOIR</small> Raviolis au fromage | MERCREDI 5 Coleslaw Nuggets de poisson, citron Blé à la tomate Yaourt sucré Purée de pomme <small>IDEE DU SOIR</small> Quiche lorraine | JEUDI 6 Radis et céleri râpés sce fromage blanc Pâtes à la carbonara * Bûche de chèvre Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Salade de chèvre chaud | VENDREDI 7 MENU SAVOYARD Crème de champignons |
|---|--|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| LUNDI 10 Salade de pâtes Nuggets de maïs Epinards béchamel Gouda Purée banane <small>IDEE DU SOIR</small> Wok de légumes au poulet | MARDI 11 Betteraves Haché de veau sce échalote Petits pois Petit moulé Flan chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Raviolis au fromage | MERCREDI 12 Carottes râpées Emincé de bœuf ° Pommes vapeur Petit suisse sucré Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Quiche lorraine | JEUDI 13 Pâté de foie * Lasagne saumon Yaourt arôme Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Salade de chèvre chaud | VENDREDI 14 Farandole de crudités Escalope viennoise Haricots verts Tomme blanche Gâteau anniversaire <small>IDEE DU SOIR</small> Crème de champignons |
|---|---|--|--|--|

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| LUNDI 17 Crêpe aux champignons Colin à la dieppoise Julienne de légumes Petit suisse arôme Purée de pomme <small>IDEE DU SOIR</small> Soufflé aux pommes de terre | MARDI 18 Salade verte Crousti fromage Gratin de chou-fleur Vache qui rit Flan caramel <small>IDEE DU SOIR</small> Blé aux petits légumes | MERCREDI 19 Salade de pois chiches Rôti de veau à la crème Carottes persillées Emmental Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Pizza royale | JEUDI 20 Duo de chou Saucisses fumées * Lentilles Petit cotentin Eclair chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Velouté de panais | VENDREDI 21 Salade cœurs de palmier Paupiette de dinde Pâtes Yaourt sucré Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Crumble de légumes d'hiver |
|--|---|---|---|--|

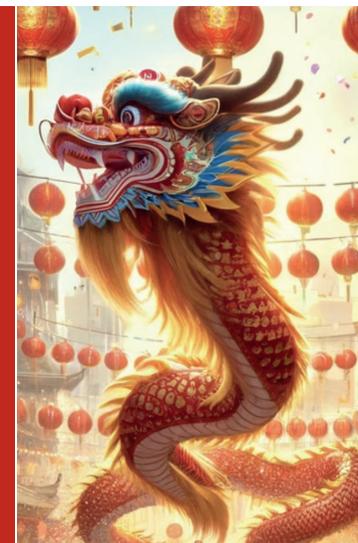
| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| LUNDI 24 Céleri vinaigrette Rôti de dinde aux oignons Semoule Chanteneige Liégeois chocolat <small>IDEE DU SOIR</small> Flamiche picarde | MARDI 25 Salade de blé Beignet calamar, citron Poêlée de légumes Petit suisse sucré Fruit <small>IDEE DU SOIR</small> Gnocchis à la parisienne | MERCREDI 26 Carottes à l'orange Sauté de poulet sauce émeraude Coquillettes Tartare <small>IDEE DU SOIR</small> Oeuf cocotte aux petits pois | JEUDI 27 Macédoine au paprika Gratin de brocolis Riz Yaourt arôme Fruit de saison <small>IDEE DU SOIR</small> Flan au potiron et jambon | VENDREDI 28 Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Bleu Purée de fraise <small>IDEE DU SOIR</small> Velouté Dubarry |
|---|---|--|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| ZONE A Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers | ZONE B Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg | ZONE C Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles |
|---|--|--|

LE NOUVEL AN CHINOIS

Pour nous en France, le nouvel an se passe toujours le 1er janvier. En Chine, la date change en fonction de la lune. Cette année, le Nouvel An Chinois sera célébré le mercredi 29 janvier, marquant le début d'une année placée sous le signe du Serpent de Bois.

Ce signe, associé à la transformation, à l'intuition et au renouveau, augure une année favorable à la créativité et aux projets ambitieux, notamment dans les domaines liés à l'innovation. Les célébrations du Nouvel An Chinois s'étendent sur 15 jours, jusqu'à la célèbre fête des lanternes, qui marque la fin officielle des festivités



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.

Ferme de la marque exploitation laitière fermière

Repas à thème

Repas végétarien

Appellation Origine Protégée

Vraiment cuisiné

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)

Produit issu de l'agriculture biologique

haute valeur environnementale

Certifié Label Rouge

* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)

° Viande origine France

LEGENDE