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 fouette 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

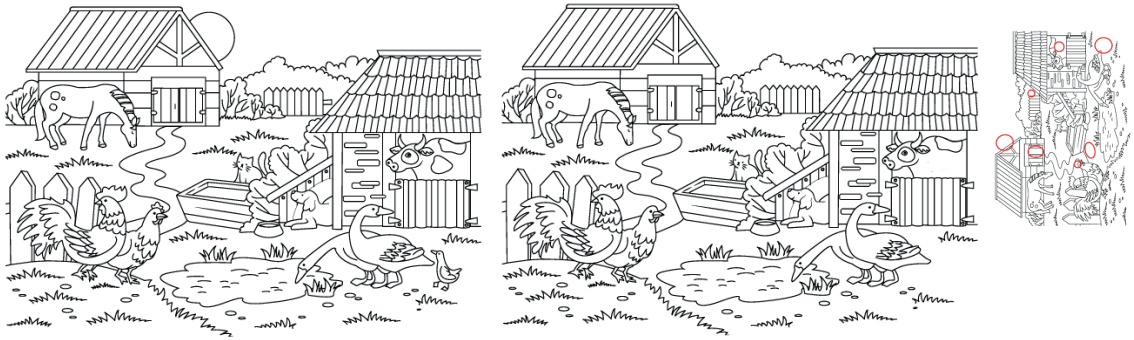
6 Verser les blancs montés dans le mélange précédent et incorporer les délicatement à l'aide d'une maryse

7 Avec la pâte obtenue, remplir les cavités des moule 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 goute 100% maison !

JEUX DES 7 DIFFÉRENCES



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

NEW MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE

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	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Sirop Coleslaw Boulettes bœuf sce tomate Coquillettes Petit suisse arôme Cake marbré	Taboulé Omelette Piperade Yaourt sucré Fruit	Salade de tomates basilic Saucisse knack * Purée pommes de terre Vache picon Compote fraise	Betterave à l'estragon Blanquette de dinde sce Maintenon et Riz Brie Fruit de saison	Melon Nuggets de poisson Epinards béchamel Petit moulé AFH Crème vanille
IDEE DU SOIR : Pissaladière salade verte	IDEE DU SOIR : Flan courgettes et chèvre	IDEE DU SOIR : Taboulé au poulet	IDEE DU SOIR : Cake au olives salade verte	IDEE DU SOIR : Tomate farcies riz
LUNDI 8	**MARDI 9**	**MERCREDI 10**	**JEUDI 11**	**VENDREDI 12**
Saucisson à l'aïl * Haut cuisse poulet rôti Carottes à la crème Yaourt arôme Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Colin sauce hollandaise Pommes vapeur Croc lait Flan caramel	Carottes râpées ciboulette Sauté de bœuf ° sce bbq Petits pois Petit suisse sucré Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Bolognaise de lentilles Pâtes St Nectaire Compote de pomme	Salade PDT persillée Cordon bleu Courgettes béchamel Rondelé Eclair chocolat
IDEE DU SOIR : Courgettes carbonara	IDEE DU SOIR : Moussaka	IDEE DU SOIR : Salade niçoise	IDEE DU SOIR : Crumble de ratatouille	IDEE DU SOIR : Assiette de melon et jambon
LUNDI 15	**MARDI 16**	**MERCREDI 17**	**JEUDI 18**	**VENDREDI 19**
Salade de duo de haricots Sauté de porc aux olives °* Semoule Petit suisse arôme Fruit de saison	Concombre crème Poisson pané Gratin de chou fleur Chanteneige Fruit	Betteraves bio moutarde Haché de veau Blé à la tomate Tartare AFH Flan chocolat	Farandole de crudités Jambon * à la crème local Purée de céleri Chaource Fruit	Salade iceberg Haricots rouges tomate Riz Yaourt sucré Gâteau anniversaire
IDEE DU SOIR : Quiche aux tomates cerises	IDEE DU SOIR : Salade de pommes de terre au thon	IDEE DU SOIR : Omelette aux poivrons	IDEE DU SOIR : Courgettes farcies	IDEE DU SOIR : Roulé de jambon macédoine
LUNDI 22	**MARDI 23**	**MERCREDI 24**	**JEUDI 25**	**VENDREDI 26**
Tarte au fromage Hoki sauce armoricaine Pommes vapeur Petit suisse arôme Fruit de saison	Carottes bio au citron Galette de pois chiches Haricots verts Cantafrais Compote pomme	Salade de chou blanc Sauté de poulet aux champignons Poêlée de légumes Croc lait Grand palmier	Céleri vinaigrette au cerfeuil Sauté de bœuf° sce tomate Pâtes Pont l'Evêque Flan vanille	Chou fleur sauce cocktail Rôti de porc° * moutarde Riz Yaourt arôme Fruit de saison
IDEE DU SOIR : Risotto aux saucisses	IDEE DU SOIR : Lasagnes aux courgettes	IDEE DU SOIR : Salade de blé aux légumes d'été	IDEE DU SOIR : Pizza royale et salade verte	IDEE DU SOIR : Curry d'aubergines
LUNDI 29	**MARDI 30**	**MERCREDI 1**	**JEUDI 2**	**VENDREDI 3**
Macédoine mayonnaise Escalope poulet viennoise Carottes persillées Yaourt sucré Brioche, confiture	Concombres sauce yaourt Couscous VG Semoule Vache picon Fruit de saison	Salade verte Saucisse fumée * Lentilles Fraidou Compote banane	Coleslaw au curcuma Brandade de poisson Camembert Crème chocolat	Salade de pâtes Keftas d'agneau Dés potiron navet béchamel Petit suisse arôme Fruit de saison
IDEE DU SOIR : Parmentier de colin	IDEE DU SOIR : Tourte aux blettes	IDEE DU SOIR : Oeufs cocottes aux épinards	IDEE DU SOIR : Velouté de tomates au basilic	IDEE DU SOIR : Cake aux poires, noix et roquefort

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.

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 D'OCTOBRE

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Pâté de campagne * Paupiette de dinde sce bbq Haricots verts Vache qui rit Fruit	Céleri remoulade Beignet calamar Gratin chou fleur Chanteneige Compote pomme	Duo de choux aux raisins Boulettes de bœuf ° Pommes rissolées Petit suisse sucré Fruit de saison	Betteraves maïs Gratin de macaronis au fromage Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de riz Emincé de poulet Petits pois à la marocaine Fourme d'Ambert Mousse chocolat
IDEE DU SOIR : Flan au potiron	IDEE DU SOIR : Gratin de quenelles	IDEE DU SOIR : Champinongs farçis	IDEE DU SOIR : Quiche lorraine	IDEE DU SOIR : Gnocchis à la romaine

SEMAINE DU GOÛT – région de France

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
BASQUE Salade de poivrons Blanc de poulet basquaise Riz Mini cabrette Gâteau basque	**BOURGOGNE** Jambon persillé Bœuf° bourguignon Carottes Cancaillote IGP Raisin bio	**NORD** Chicon Moules marinières Frites Maroilles Gaufre liégeoise	**PROVENCE** Salade niçoise Poisson façon bouillabaisse Ratatouille maison Yaourt nature Figue fraiche	**ALSACE** Salade de lentilles alsacienne Choucroute Munster Pomme
IDEE DU SOIR : Curry d'épinards	IDEE DU SOIR : Pilaf de quinoa au poulet	IDEE DU SOIR : Ravioles au fromage	IDEE DU SOIR : Soufflé aux pommes de terre	IDEE DU SOIR : Gratin de patates douces

VACANCES TOUTES ZONES

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Crêpe au fromage Colin sauce à la cannelle Riz Petit moulé AFH Fruit de saison	Salade de pâtes Quenelles nature en sauce Epinards béchamel St Môret Compote coing	Carottes râpées cerfeuil Filet de poulet moutarde Gratin de chou-fleur Yaourt sucré Fruit	Salade iceberg Haché de veau crème au bleu Pommes vapeur Coulommiers Fran vanille	Macédoine mayonnaise Sauté de porc° aigre douce Blé pilaf Petit-suisse arôme Fruit de saison
IDEE DU SOIR : Endives au jambon	IDEE DU SOIR : Pâtes bolognaises	IDEE DU SOIR : Dahl de lentilles	IDEE DU SOIR : Tarte aux poireaux	IDEE DU SOIR : Velouté de butternut
LUNDI 27	**MARDI 28**	**MERCREDI 29**	**JEUDI 30**	**VENDREDI 31**
Chou fleur sce biggy Bolognaise de lentilles Pâtes Vache picon Fruit	Salade de pdt échalote Nuggets de volaille Haricots verts/Flageolets Yaourt sucré Fruit de saison	Coleslaw Rôti de porc* sce charcutière et Riz Chantaillou Compote pomme fraise	Céleri vinaigrette Hoki sce émeraude Petits pois carottes St Nectaire Flan caramel	**HALLOWEEN** Mortadelle pistache Hachis parmentier bio Purée potiron HVE Verre de lait Donuts
IDEE DU SOIR : Gratin de pommes de terre au comté	IDEE DU SOIR : Blésotto aux champignons	IDEE DU SOIR : Crumble de potiron au parmesan	IDEE DU SOIR : Croque monsieur salade verte	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»