




Menu du restaurant scolaire municipal d'Elliant - Mois novembre - décembre 2018

Jour	26 nov. au 30 novembre	3 décembre au 7 décembre	10 décembre au 14 décembre	17 décembre au 21 décembre	
LUNDI	Pamplemousse Colcannon (Purée de Pommes de Terre, chou vert, bio) Saucisse, saucisson Yaourt bio	Chou blanc bio, pommes bios Boulette végétarienne (lentilles, sarrasin, légumes) Sauce Haricots Beurre Yaourt bio	Carpaccio de radis violets Bios Bœuf sauce crème et champignons Duo de céréales country Fromage Pommes bios cuites au miel	Betteraves rouges bios râpées Chili con carné (porc) Crème au caramel	
MARDI	Carottes râpées bios, Comté Veau Marengo Salsifis, champignons Gâteau bio (farine de châtaigne et pommes)	Potage de légumes bios Emmental râpé Rôti de porc Patates douces et Pommes de Terre sautées (Bios) Fruit (clémentines ?)	Taboulé (semoule bio ½ C) Œufs durs bios Chou fleur bio, betteraves rouges bios Vinaigrette Fromage Fruit	Salade et poire bios, noix Langue de bœuf Sauce tomate Purée de céleri bio Yaourt bio	Mardi 18/12 Goûter de Noël maternelle 15h15
JEUDI	Potage de légumes bios Emmental râpé Lapin à l'ancienne Pommes de Terre Fruits (poires bios ?) (avec Kiwano bio)	Croissillon emmental Navarin d'agneau automnal (carottes et rutabagas bios, Flageolets) Pommes bios	Potage de légumes bios Emmental râpé Poulet au curry Breton Riz ½ C bio Fruit	Repas de Noël ? 	
VENDREDI	Salade de blé bio, gouda Poisson du jour Sauce dugléré Brocolis bios Cocktail de fruit (avec du Kiwano bio)	Salade de Haricots verts, mimolette Quenelles de brochet Sauce beurre blanc Lentilles vertes Bios Fruit	Taboulé de chou fleur bio Seafood Chowder Yaourt bio	Potage de légumes bios Emmental râpé Raviolis Fruit	



Menu du restaurant scolaire municipal d'Elliant - Mois novembre - décembre 2018

Jour	26 nov. au 30 novembre	3 décembre au 7 décembre	10 décembre au 14 décembre	17 décembre au 21 décembre	
LUNDI	Pamplemousse Colcannon (Purée de Pommes de Terre, chou vert, bio) Saucisse, saucisson Yaourt bio	Chou blanc bio, pommes bios Boulette végétarienne (lentilles, sarrasin, légumes) Sauce Haricots Beurre Yaourt bio	Carpaccio de radis violets Bios Bœuf sauce crème et champignons Duo de céréales country Fromage Pommes bios cuites au miel	Betteraves rouges bios râpées Chili con carné (porc) Crème au caramel	
MARDI	Carottes râpées bios, Comté Veau Marengo Salsifis, champignons Gâteau bio (farine de châtaigne et pommes)	Potage de légumes bios Emmental râpé Rôti de porc Patates douces et Pommes de Terre sautées (Bios) Fruit (clémentines ?)	Taboulé (semoule bio ½ C) Œufs durs bios Chou fleur bio, betteraves rouges bios Vinaigrette Fromage Fruit	Salade et poire bios, noix Langue de bœuf Sauce tomate Purée de céleri bio Yaourt bio	Mardi 18/12 Goûter de Noël maternelle 15h15
JEUDI	Potage de légumes bios Emmental râpé Lapin à l'ancienne Pommes de Terre Fruits (poires bios ?) (avec Kiwano bio)	Croissillon emmental Navarin d'agneau automnal (carottes et rutabagas bios, Flageolets) Pommes bios	Potage de légumes bios Emmental râpé Poulet au curry Breton Riz ½ C bio Fruit	Repas de Noël ? 	
VENDREDI	Salade de blé bio, gouda Poisson du jour Sauce du gléré Brocolis bios Cocktail de fruit (avec du Kiwano bio)	Salade de Haricots verts, mimolette Quenelles de brochet Sauce beurre blanc Lentilles vertes Bios Fruit	Taboulé de chou fleur bio Seafood Chowder Yaourt bio	Potage de légumes bios Emmental râpé Raviolis Fruit	