





# Menus du restaurant scolaire municipal d'Elliant - Mois de Octobre - Novembre 2018



	<i>Du 8 au 12 octobre</i>	<i>Du 15 au 19 octobre</i>	<i>Du 5 au 9 novembre</i>	<i>Du 12 au 16 novembre</i>	<i>Du 19 au 23 novembre</i>
<b>Lundi</b>	Concombres Palette de porc ½ sel Salsifis, champignons Fromage Fondant au chocolat et betteraves rouges (bio)	Carottes bios râpées, comté Cuisse de poulet basquaise Brocolis bios Gâteau (bio) aux coings (bios?)	Salade de céréales far West Jambon, poireaux, bech Fromage Fruit	Potage St Germain aux croûtons Rôti de boeuf Gratin de courges bios Flan bio	Chou rouge, pommes bios Œufs durs bios Sauce tomates Pâtes ½ C Bios Yaourt bio
<b>Mardi</b> 	Velouté de potimarron Bio Châtaignes Sauté de dinde sauce champignons- Semoule ½ C bio Fromage Fruit	Potage de légumes bios Emmental râpé Rôti de porc Haricots blancs à la tomate Fruit	Radis noirs bios râpés au fromage Blanquette de veau Riz ½ C Bio Salade de fruits (menthe, basilic)	Taboulé de chou fleur bio Sauté de pintadeau Frites Fromage Compote	Salade (bios ?) d'agrumes Sauté de porc à la Provençale Haricots verts Far
<b>Jeudi</b>	Salade de Haricots verts Hachis automnal (carottes et panais bios) Salade (bio) Yaourt bio	Pamplemousse Cœur de bœuf sauce madère Purée de céleri bio Yaourt bio	Potage à la tomate Emmental râpé Hachis de canard au potimarron bio Fruit	Carottes râpées bios Tartiblette (côtes de bettes bio ?) Yaourt bio	Caleslaw Ragoût de mouton Fromage blanc bio
<b>Vendredi</b> 	Betteraves rouges bios, féta Tagliatelles ½ C bios Aux calmars Fromage blanc bio Kiwi (bio ?)	Salade de haricots verts, mimolette Poisson du jour Sauce aux moules Millet bio Fruit	Avocats Poisson du jour Pommes de terre Salade (bio ?) Yaourt bio	Betteraves rouges bios au vinaigre de framboise, kiwi (bio ?) Poisson du jour Sauce Moutarde Boulgour bio Crème renversée au lait bio	Gnocchis bios Poisson du jour Fondue de poireaux Fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.