



# Menu du restaurant scolaire municipal d'Elliant : Octobre - Novembre 2020

Jour

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

	Du 5 au 9 octobre	Du 12 au 16 octobre	Du 2 au 6 novembre	Du 9 au 13 novembre	Du 16 au 20 novembre
Lundi	<p>Concombres bios</p> <p>Chipolatas Salsifis, champignons Fromage</p> <p>Gâteau bio (farine de châtaigne, pommes)</p>	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Carottes râpées bios</p> <p>Chili végétarien Riz ½ C bio</p> <p>Yaourt bio</p>	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Potage de légumes bios Emmental râpé</p> <p>Torsades lentilles corail, bios Sauce crème et champignons</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de blé bio gouda</p> <p>Jambon , poireaux béchamel</p> <p>Banane</p>	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Taboulé de chou-fleur bio</p> <p>Couscous (légumes, pois chiches, semoule C bio)</p> <p>Fromage blanc bio</p>
Mardi	<p>Potage à la tomate Emmental râpé</p> <p>Cœur de bœuf sauce madère Pâtes ½ C bio</p> <p>Fruit (poire bio ?)</p>	<p>Chou rouge, pommes (Bio)</p> <p>Hachis automnal (carottes et panais bios)</p> <p>Beignet</p>	<p>Salade bio, pommes bios</p> <p>Hachis de canard Au potimarron bio</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Betteraves rouges bios cruées,râpées</p> <p>Rôti de bœuf Frites</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Salade de boulgour bio</p> <p>Blanquette de veau Carottes vichy bios</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
Jeudi	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Taboulé (semoule C bio)</p> <p>Œufs durs bios Chou-fleur et betteraves R (bio)</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Radis noirs bios râpés Au fromage fouetté</p> <p>Tempe de porc à la provençale</p> <p>Semoule de couscous C bio</p> <p>Fromage blanc bio</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Ragoût de mouton</p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Carottes râpées bios, comté</p> <p>Pané de blé, tomate, Mozza Haricots verts</p> <p>Fruit (pommes bio ?)</p>	<p>Potage St Germain aux croûtons</p> <p>Cuisses de poulet Basquaise Brocolis bios</p> <p>Fruit (pommes bios ?)</p>
Vendredi	<p>Salade de HV, mimolette</p> <p>Quenelles de brochet Sauce Beurre blanc Blé bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Gnocchis bios</p> <p>Poisson du jour Fondue de poireaux</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves rouges bios, féta</p> <p>Poisson du jour Sauce Dugléré Brocolis ou ch. Fleur bio</p> <p>Gâteau bio aux coings</p>	<p>Potage de légumes bio Emmental râpé</p> <p>Poisson du jour Sauce aux moules Millet bio</p> <p>fruit</p>	<p>Navets bio râpés au fromage frais</p> <p>Encornets sauce armoricaïne</p> <p>Tagliatelles ½ C bios</p> <p>Yaourt bio</p>

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons. Dès que cela est possible, approvisionnement en produits bio locaux puis conventionnels locaux.