



Menu du restaurant scolaire municipal d'Elliant : Octobre - Novembre 2019

Jour

Lundi



Mardi

Jeudi

Vendredi

	Du 7 au 11 octobre	Du 14 au 18 octobre	Du 4 au 8 novembre	Du 11 au 15 novembre	Du 18 au 22 novembre
Lundi	<p>Concombres*</p> <p>Palette de porc ½ sel Salsifis, champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Fondant choc, b.rouges</p>	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Carottes râpées bios</p> <p>Chili bio: H rouges, riz ½ c</p> <p>Yaourt bio</p>	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Potage de légumes bios Emmental râpé</p> <p>Torsades bios (blé dur, lentilles) Sauce crème et champignons</p> <p>Fruit</p>	<p>Férié</p> <p>ARMISTICE 1918</p>	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Taboulé de ch. 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 (pommes)</p>	<p>Radis noirs bios râpés au fromage frais</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>Carottes râpées bios, comté</p> <p>Tempe de porc à la provençale HV</p> <p>Gâteau aux coings</p>	<p>Pamplermousse</p> <p>Blanquette de veau Carottes vichy bios</p> <p>Fromage Gâteau bio à la farine de châtaigne</p>
Jeudi	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Taboulé (semoule C bio)</p> <p>Œufs durs bios Ratatouille *</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Chou rouge*, pommes*</p> <p>Tartiflettes (côtes de bettes, pdt bios)</p> <p>Flan bio</p>	<p>Coleslaw*</p> <p>Ragoût de mouton</p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Betteraves rouges bios râpées</p> <p>Rôti de bœuf Frites</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Potage de légumes bio Emmental râpé</p> <p>Cuisses de poulet Basquaise - Riz ½ C bio</p> <p>Fruit (pommes bios)</p>
Vendredi	<p>Salade de HV, mimolette</p> <p>Poisson du jour Sauce aux moules</p> <p>Millet bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves rouges bios, fêta</p> <p>Encornets sauce armoricaine</p> <p>Tagliatelles ½ C bios</p> <p>Fruit (pommes bios)</p>	<p>Gnocchis bios</p> <p>Poisson du jour Fondue de poireaux</p> <p>Fruit (pommes bios)</p>	<p>Salade de blé bio gouda</p> <p>Poisson du jour Sauce Dugléré</p> <p>Brocolis ou ch. Fleur bio</p> <p>fruit</p>	<p>Navets bio râpés au fromage frais</p> <p>Poisson du jour Sauce beurre blanc</p> <p>Purée de céleri bio</p> <p>Yaourt bio</p>

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.

Loi EGALIM : Les restaurants scolaires font l'objet d'un plan pluriannuel de « diversification de protéines ». En clair, réduire la consommation de viande et produits carnés « d'alternatives à base de protéines végétales ». Dans la même veine, un menu végétarien devra être proposé au moins une fois par semaine à partir du 01/11/2019 dans les établissements servant plus de deux cent couverts par jour. La cuisine d'Elliant sert en moyenne 310 repas par jour.