

Menu du restaurant scolaire municipal d'Elliant Mois de janvier - février 2016

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08 Janvier	Potage à la tomate Emmental râpé Sauté de cuisse de canard Semoule de couscous ½ complet bio Fruit	Betteraves rouges râpées bio Palette ½ sel Purée de panais bio Sauce tomate Yaourt bio	Avocat Colombo de bœuf Boullgour bio Fromage Compote	Carottes râpées bio, comté Poisson du jour Sauce dugléré Chou fleur bio Galette des rois
Du 11 au 15 Janvier	Salade de haricots verts, mimolette Emmental râpé Chili con carné Haricots rouges Pommes bio	Radis noirs bio au cantadou Fricassée de dinde Carottes vichy Muffin chocolat bio	Salade bio, poire bio, noix Cœur de bœuf - Sauce mère Purée de céleri bio Yaourt bio	Potage de légumes bio - Emmental râpé Quenelles de brochet - Sauce beurre blanc Lentilles bio Fruit
Du 18 au 22 Janvier	Salade de blé au gouda Jambon poireaux béchamel Pomme bio	Taboulé de chou fleur Sauté d'agneau au paprika Frites Yaourt bio	Potage de légumes bio Emmental râpé Spaghettis bolognaise Fruit (clémerville)	Salade bio, raisin, emmental Poisson du jour Epinards Florentine Gâteau à la farine de châtaigne et pommes (Bio)
Du 25 au 29 Janvier	Navets bio râpés au cantadou Potée au chou (Chipo Hénaff) Fromage blanc bio	Potage de légumes bio Emmental râpés Œufs durs bio Sauce tomate Pâtes bio Fruit	Salade d'agrumes Bœuf printanier (carottes et navets bio Flageolets) Yaourt bio	Salade de lentilles Filet de limande Meunière Haricots verts Fromage Fruit
Du 1^{er} au 05 Février	Potage à la tomate Emmental râpé Tartiflette Salade bio Compote	Betteraves rouges, kiwi bio ? Lapin à la moutarde Chou fleur bio Flan vanille bio	Radis, tomme blanche Blanquette de veau Riz ½ complet bio Pommes cuites au miel	Potage St Germain bio aux croûtons Poisson du jour Fondue de poireaux Fromage Fruit

Menus établis selon les recommandations du GERMEN.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.

Menu du restaurant scolaire municipal d'Elliant Mois de janvier - février 2016

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08 Janvier	Potage à la tomate Emmental râpé Sauté de cuisse de canard Semoule de couscous ½ complet bio Fruit	Betteraves rouges râpées bio Palette ½ sel Purée de panais bio Sauce tomate Yaourt bio	Avocat Colombo de bœuf Boulgour bio Fromage Compote	Carottes râpées bio, comté Poisson du jour Sauce du gléré Chou fleur bio Galette des rois
Du 11 au 15 Janvier	Salade de haricots verts, mimolette Emmental râpé Chili con carné Haricots rouges Pommes bio	Radis noirs bio au cantadou Fricassée de dinde Carottes vichy Muffin chocolat bio	Salade bio, poire bio, noix Cœur de bœuf - Sauce madère Purée de céleri bio Yaourt bio	Potage de légumes bio - Emmental râpé Quenelles de brochet - Sauce beurre blanc Lentilles bio Fruit
Du 18 au 22 Janvier	Salade de blé au gouda Jambon poireaux béchamel Pomme bio	Taboulé de chou fleur Sauté d'agneau au paprika Frites Yaourt bio	Potage de légumes bio Emmental râpé Spaghettis bolognaise Fruit (clémerville)	Salade bio, raisin, emmental Poisson du jour Epinards Florentine Gâteau à la farine de châtaigne et pommes (Bio)
Du 25 au 29 Janvier	Navets bio râpés au cantadou Potée au chou (Chipo Hénaff) Fromage blanc bio	Potage de légumes bio Emmental râpés Œufs durs bio Sauce tomate Pâtes bio Fruit	Salade d'agrumes Bœuf printanier (carottes et navets bio Flageolets) Yaourt bio	Salade de lentilles Filet de limande Meunière Haricots verts Fromage Fruit
Du 1^{er} au 05 Février	Potage à la tomate Emmental râpé Tartiflette Salade bio Compote	Betteraves rouges, kiwi bio ? Lapin à la moutarde Chou fleur bio Flan vanille bio	Radis, tomme blanche Blanquette de veau Riz ½ complet bio Pommes cuites au miel	Potage St Germain bio aux croûtons Poisson du jour Fondue de poireaux Fromage Fruit

Menus établis selon les recommandations du GERMCN.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.