



Menus du restaurant scolaire municipal d'Elliant - Mois de novembre, décembre 2016



	<i>Du 21 au 25 novembre</i>	<i>Du 28 novembre au 2 décembre</i>	<i>Du 5 au 9 décembre</i>	<i>Du 12 au 16 décembre</i>	<i>Du 3 au 6 janvier 2017</i>
Lundi	Radis noirs bio au cantadou Colcannon (purée de PdT et chou vert) Saucisse, saucisson Pommes cuites au miel	Salade de HV, mimolette œuf dur bio Sce tomate Pâtes ½ complètes bio Fruit	Salade de blé au gouda Rôti de porc Crumble de butternut Fruit	Salade de lentilles Sauté de dinde à la Provençale Chou fleur bio Fromage Fruit	Lundi 2/01 Pas de classe ?
Mardi	Salade bio, poires et noix Fricassée de dinde Carottes Vichy Panna cotta caramel au beurre salé	Chou rouge, pommes bio Cœur de bœuf ? Purée de céleri bio ou panais Yaourt bio	Carottes bio râpées, comté Sauté d'agneau au paprika Frites Compote (individuelle)	Potage de légumes bio Emmental râpé Timbale Milanaise Fruit	Pamplemousse Colombo de bœuf Boullgour bio Fromage Compte (indivi)
Jeudi	Potage de légumes bio Emmental râpé Veau Marengo PdT Fruit	Salade bio, emmental, raisins secs Palette de porc ½ sel Salsifis, champignons Gâteau à la sucrine bio	Potage St Germain Aux croûtons Lapin à la moutarde HV Yaourt bio	Repas de Noël	Carottes râpées bio Hachis de canard au potimarron bio Crème renversée
Vendredi	Feuilleté aux 4 fromages Poisson du jour Sce Dugléré Brocoli bio ½ fromage blanc bio, kiwi (bio ?)	Potage poireaux bio, PdT Poisson du jour Sce beurre blanc Lentilles bio Fromage Fruit	Céleri rémoulade Poisson du jour PdT Salade bio Flan bio	Potage de légumes bio Emmental râpé Raviolis Corbeille de fruits	Radis noirs bio au cantadou Poisson du jour Fondue de poireaux Fromage Brioche des rois Aux fruits confits

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.