

Menu du restaurant scolaire municipal d'Elliant Mois de Octobre - Novembre 2015

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 05 au 09 Octobre	<p>Potage à la tomate Emmental râpé</p> <p>Blanquette de veau Riz ½ complet bio</p> <p>Prunes</p>	<p>Lobio-ლობო (Salade de H Rouges)</p> <p>Jambon Poireaux béchamel</p> <p>Fromage</p> <p>Pommes bio</p>	<p>Betteraves rouges bio, râpées</p> <p>Kharcho-ხარჭო (soupe de poulet aux noix) Pommes de terre</p> <p>Flan chocolat bio</p>	<p>Gnocchi (bio)</p> <p>Poisson - Ratatouille (bio ?)</p> <p>Fromage</p> <p>Felamuchi-ფელამუჩი (Crème de raisin) noix et noisettes</p>
Du 12 au 16 Octobre	<p>Avocat</p> <p>Sauté de dinde Sauce champignons Semoule de couscous ½ complète bio</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Salade bio, raisins secs, emmental</p> <p>Rôti de porc Tartiflettes (Côtes de bettes bio ?)</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage bio Emmental râpé</p> <p>Hachis parmentier (purée bio)</p> <p>Pommes bio</p>	<p>Carottes bio râpées, comté</p> <p>Choucroute de la mer</p> <p>Gâteau aux coings</p>
Du 02 au 06 Novembre	<p>Betteraves rouges à la pulpe de framboise, kiwi (bio ?)</p> <p>Rougaille saucisses Boulgour bio</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Chou blanc et pommes (bio)</p> <p>Lapin Sauce forestière H. Verts</p> <p>Fromage Banane</p>	<p>Radis, tome blanche</p> <p>Bœuf à la tomate et au gingembre</p> <p>Frites</p> <p>Compote (individuelle)</p>	<p>Potage St germain Aux croûtons</p> <p>Poisson Epinards Florentine</p> <p>Yaourt bio</p>
Du 09 au 13 Novembre	<p>Potage de légumes bio Emmental</p> <p>Escalope de poulet tex mex Haricots rouges</p> <p>Pommes bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Rôti de porc Gratin de potimarron</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Ragoût de mouton</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Taboulé de chou fleur</p> <p>Poisson Fondue de poireaux</p> <p>Far à la farine de blé noir bio pruneaux</p>
Du 16 au 20 Novembre	<p>Potage de légumes bio Emmental râpé</p> <p>Cuisse de poulet Petits pois</p> <p>Fruit</p>	<p>Toast au fromage de chèvre</p> <p>Palette ½ sel Sauce tomate Beignets de salsifis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis noir bio, râpé au cantadou</p> <p>Cœur de bœuf Sauce mère Purée de céleri bio</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Salade d'épinards bio emmental, raisins secs</p> <p>Poisson PdT</p> <p>Salade de fruits (infusion menthe, basilic)</p>

Menus établis selon les recommandations du GERM CN.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.

Menu du restaurant scolaire municipal d'Elliant Mois de Octobre - Novembre 2015

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 05 au 09 Octobre	<p>Potage à la tomate Emmental râpé</p> <p>Blanquette de veau Riz ½ complet bio</p> <p>Prunes</p>	<p>Lobio-ლობო (Salade de H Rouges)</p> <p>Jambon Poireaux béchamel</p> <p>Fromage</p> <p>Pommes bio</p>	<p>Betteraves rouges bio, râpées</p> <p>Kharcho-ხარჭო (soupe de poulet aux noix) Pommes de terre</p> <p>Flan chocolat bio</p>	<p>Gnocchi (bio)</p> <p>Poisson - Ratatouille (bio ?)</p> <p>Fromage</p> <p>Felamuchi-ფელამუჩი (Crème de raisin) noix et noisettes</p>
Du 12 au 16 Octobre	<p>Avocat</p> <p>Sauté de dinde Sauce champignons Semoule de couscous ½ complète bio</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Salade bio, raisins secs, emmental</p> <p>Rôti de porc Tartillettes (Côtes de bettes bio ?)</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage bio Emmental râpé</p> <p>Hachis parmentier (purée bio)</p> <p>Pommes bio</p>	<p>Carottes bio râpées, comté</p> <p>Choucroute de la mer</p> <p>Gâteau aux coings</p>
Du 02 au 06 Novembre	<p>Betteraves rouges à la pulpe de framboise, kiwi (bio ?)</p> <p>Rougaille saucisses Boulgour bio</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Chou blanc et pommes (bio)</p> <p>Lapin Sauce forestière H. Verts</p> <p>Fromage Banane</p>	<p>Radis, tome blanche</p> <p>Bœuf à la tomate et au gingembre</p> <p>Frites</p> <p>Compote (individuelle)</p>	<p>Potage St germain Aux croûtons</p> <p>Poisson Epinards Florentine</p> <p>Yaourt bio</p>
Du 09 au 13 Novembre	<p>Potage de légumes bio Emmental</p> <p>Escalope de poulet tex mex Haricots rouges</p> <p>Pommes bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Rôti de porc Gratin de potimarron</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Ragoût de mouton</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Taboulé de chou fleur</p> <p>Poisson Fondue de poireaux</p> <p>Far à la farine de blé noir bio pruneaux</p>
Du 16 au 20 Novembre	<p>Potage de légumes bio Emmental râpé</p> <p>Cuisse de poulet Petits pois</p> <p>Fruit</p>	<p>Toast au fromage de chèvre</p> <p>Palette ½ sel Sauce tomate Beignets de salsifis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis noir bio, râpé au cantadou</p> <p>Cœur de bœuf Sauce mère Purée de céleri bio</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Salade d'épinards bio emmental, raisins secs</p> <p>Poisson PdT</p> <p>Salade de fruits (infusion menthe, basilic)</p>

Menus établis selon les recommandations du GERM CN.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.