

Menu du restaurant scolaire municipal d'Elliant - Mois de octobre novembre 2021

<i>Jour</i>	<i>4 au 8 octobre</i>	<i>11 au 15 octobre</i>	<i>18 au 22 octobre</i>	<i>8 au 12 novembre</i>	<i>15 au 19 novembre</i>
LUNDI	Concombres bios Chipolatas Salsifis, champignons Fromage Gâteau bio (farine de châtaigne, pommes)	<u>Végétarien</u> Carottes râpées bios Lentilles à l'Egyptienne (bio) Salade bio Yaourt bio	<u>Végétarien</u> Potage de légumes bios Emmental râpé Coquillage blé dur, pois chiches et chanvre (bio) Sauce à l'Espagnol Fruit	Salade de blé bio gouda Jambon, poireaux béchamel Banane	<u>Végétarien</u> Taboulé de chou-fleur bio Quinoasotto Salade bio Fromage blanc bio
MARDI	Potage à la tomate Emmental râpé Cœur de bœuf sauce madère Pâtes ½ C bio Fruit	Chou rouge, pommes (Bio) Hachis automnal (carottes et panais bios) Beignet	Salade bio, pommes bios Ragoût de mouton Flan bio au chocolat	Carottes bio râpées Rôti de bœuf Frites Yaourt bio	Salade de boulgour bio Blanquette de veau Carottes vichy bios Fromage Fruit
JEUDI	<u>Végétarien</u> Taboulé (semoule C bio) Œufs durs bios Epinards à la florentine Fromage. Fruit	Betteraves rouges bios Tempe de porc à la provençale Semoule de couscous C bio Fromage blanc bio	Coleslaw Hachis de canard au potimarron bio Yaourt bio aro	Férié Armistice de 1918	Potage St Germain aux croûtons Cuisses de poulet Basquaise Brocolis bios Fruit (pommes bios ?)
VENDREDI	Salade de HV, mimolette Poisson du jour Sauce Beurre blanc Blé bio Fruit	Radis noirs bios râpés Au fromage fouetté Poisson du jour Fondue de poireaux Gâteau bio figues aux coings	Gnocchis bio Poisson du jour Sauce Dugléré Brocolis ou ch. Fleur bio Fruit	Betteraves rouges Fromage de brebis Poisson du jour Sauce aux moules Millet bio fruit	Navets bio râpés au fromage frais Encornets sauce armoricaine Tagliatelles ½ C bios Yaourt bio

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