

Menu du restaurant scolaire municipal d'Elliant - Mois de octobre novembre 2022

Jour	3 au 7	10 au 14	17 au 21	7/11 au 11/11	14 au 18
LUNDI	<p>Concombres bios</p> <p>Chipolatas</p> <p>Salsifis, champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau bio aux figues</p>	<p style="text-align: center;"><u>Végétarien</u></p> <p>Carottes râpées bios</p> <p>Lentilles à l'Egyptienne (bio)</p> <p>Salade bio</p> <p>Yaourt bio</p>	<p style="text-align: center;"><u>Végétarien</u></p> <p>Potage de légumes bios</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Coquillage blé dur, pois chiches et chanvre (bio)</p> <p>Sce à l'Espagnol</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de blé bio</p> <p>gouda</p> <p>Jambon , poireaux béchamel</p> <p>Banane</p>	<p style="text-align: center;"><u>Végétarien</u></p> <p>Taboulé de chou-fleur bio</p> <p>Quinoasotto</p> <p>Salade bio</p> <p>Flan bio vanille</p>
MARDI	<p>Potage à la tomate</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Cœur de bœuf sce madère</p> <p>Purée de PdT</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou rouge, pommes (Bio)</p> <p>Hachis de canard au potimarron bio</p> <p>Far bio</p>	<p>Salade bio, pommes bios</p> <p>Hachis automnal (Carottes et panais bios)</p> <p>Flan bio au chocolat</p>	<p>Carottes bio râpées</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Salade de boulgour bio</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Carottes vichy bios</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
JEUDI	<p style="text-align: center;"><u>Végétarien</u></p> <p>Taboulé (semoule C bio)</p> <p>Œufs durs bios</p> <p>Betteraves rouges, chou-fleur</p> <p>Fromage. Fruit</p>	<p>Betteraves rouges bios</p> <p>Tempe de porc à la provençale</p> <p>Semoule de couscous C bio</p> <p>Fromage blanc bio, fruit</p>	<p>Caleslaw</p> <p>Ragoût de mouton</p> <p>Yaourt bio aro</p>	<p>Végétarien</p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Fromage de brebis</p> <p>Chili végétarien, riz ½ C bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage St Germain aux croûtons</p> <p>Fricassée de dinde</p> <p>Brocolis bios</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit (pommes bios ?)</p>
VENDREDI	<p>Salade de HV, mimolette</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Sce Beurre blanc</p> <p>Boulgour bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis noirs bios râpés</p> <p>Au fromage fouetté</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Gâteau bio au coings</p>	<p>Gnocchis bio</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Sce Dugléré</p> <p>Brocolis ou ch. Fleur bio</p> <p>Fruit</p>	Férialé	<p>Navets bio râpés au fromage frais</p> <p>Encornets sce armoricaine</p> <p>Tagliatelles ½ C bios</p> <p>Yaourt bio</p>

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