



Menus du restaurant scolaire municipal d'Elliant - Mois de Janvier - Février 2017



	<i>Du 8 au 12 janvier</i>	<i>Du 15 au 19 janvier</i>	<i>Du 22 au 26 janvier</i>	<i>Du 29 janvier au 2 février</i>	<i>Du 5 au 9 février</i>
Lundi	Potage à la tomate Emmental râpé Colombo de bœuf Riz ½ C bio Fruits secs	Carottes bios râpées au comté Chili con carné (porc) HR Compote de pommes	Betteraves rouges râpées bios Œufs durs Epinards Florentine Fromage Toronto aux canneberges	Pamplemousse Paella Fromage Compote (indivi)	Carottes râpées bio Jambon, poireaux, béchamel Gâteau à la farine de châtaigne, pommes bio
Mardi	Salade de blé bio au gouda Fricassée de dinde Carottes Vichy bio Fruit	Salade, poires bios, noix Rôti de veau Haricots verts Far bio	Céleri vinaigrette, pommes bios Frites Chipolata Yaourt bio	Salade de lentilles Palette de porc ½ sel Sauce tomate Beignet de salsifis Endives Yaourt bio	Potage de légumes bios Emmental râpé Lapin Sauce forestière Pommes de terre Crème renversée
Jeudi	Taboulé de chou fleur bio Palette de porc ½ sel Salsifis, champignons Fromage Galette des rois	Navets ou radis noirs bios fromage ail et fines herbes Hachis de canard Au potimarron bio Yaourt bio	Potage de légumes bio Emmental râpé Hachis Parmentier Endives Fruit	Betteraves rouges bios Sauté d'agneau au curry Semoule ½ complète bio Fromage Salade de fruits frais	Chou, pommes bios Langue de boeuf sauce madère Purée de céleri ou panais bio Yaourt bio
Vendredi	Salade de HV, mimolette Poisson du jour Pommes de terre Salade Fruit	Taboulé (semoule bio) Poisson du jour Fondue de poireaux Fromage Fruit	Gnocchis Poisson du jour Sauce Dugléré Chou fleur bio ? Fruit	Potage St Germain aux croûtons Filet de limande Meunière Haricots verts Fromage Fruit	Taboulé de chou fleur Tagliatelles au thon Poivrons, basilic Parmesan Fromage blanc bio

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.