



Menus du restaurant scolaire municipal d'Elliant - Mois de Juin - Juillet 2017



	Du 19 au 23 juin	Du 26 au 30 juin	Du 03 au 07 juillet	4 septembre	
Lundi	Navets bio râpés Sauté de dinde sauce champignons Boullgour ½ complet bio Yaourt bio	Epinards bios, tomates Cuisse de poulet Gratin de polenta bio Fromage blanc de chèvre bio	Salade grecque Escalope de dinde HV Far à la farine de blé noir bio		Recette du potage à la tomate (10 personnes) Beurre : 50 g Farine : 65 g Concentré de tomate : 150 g Eau : 2 l Ail déshydraté : 5 g Persil déshydraté : 3 g Gros sel : 8 g Faire un roux (cuire beurre + farine) Mouiller avec l'eau froide Ajouter le concentré de tomate et les condiments. Laisser cuire en remuant de tps en tps. Servir accompagné d'emmental râpé.
Mardi	Salade de riz ½ complet bio Rôti de porc -Courgettes Sauce crème et paprika Fromage	Radis, tome blanche Emincé de porc Massala Brocolis (bio ?) Gâteau	PIQUE-NIQUE Melon Sandwichs Tomates, salade, fromage dessert		
Jeudi	Melon Navarin d'agneau printanier (carottes, navets, PP) bio ? Crème renversée	Melon Hamburger Frites (Pommes de terre primeurs ?) Yaourt bio	Taboulé (semoule bio) Colombo de bœuf Flan de courgettes (bio ?) Fromage blanc bio		
Vendredi	Carottes (bio ?) râpées, comté Poisson du jour Pommes de terre primeurs Salade bio Compote	Gnocchis Poisson du jour Aubergines bios ? façon Moussaka Fruit	Potage à la tomate Emmental râpé Quenelles de brochets Sauce Beurre blanc - Lentilles bios Fruit		



Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.