

Semaine du 07 au 13 Novembre 2016

Piler

Pilier

Lundi 7

St Carine

Oeuf dur mayonnaise
Sauté de Porc au soja
Purée de pommes de terre
Brie ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 8

St Geoffroy

Macédoine de légumes
Sauté de Bœuf au cumin
Carottes vichy / Pâtes
Emmental ou Laitage
Crème chocolat chocolat/ Flan caramel

Mercredi 9

St Théodore

Salade d'endives aux raisins
Poisson pané
Riz aux petits légumes
Yaourt aromatisé

Jeudi 10

St Léon

Carottes râpées à la ciboulette
Filet de dinde au four
Purée de Potiron
Saint Paulin ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Vendredi 11

Armistice 1918



Semaine du 14 au 20 Novembre 2016

Gwazh

Pire

Lundi 14

St Sidoine

Betterave sauce moutarde
Jambon blanc
Boulghour
Tomme blanche ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 15

St Albert

Duo de carottes et céleri
Poisson du jour sauce tomate
Fondue de poireaux / Pommes de terre vapeur
Saint Nectaire ou Laitage
Flan caramel/ Flan vanille

Mercredi 16

St Marguerite

Sauté de Veau aux champignons
Pommes rissolées
Pyrénées ou laitage
Fruit de saison

Jeudi 17

St Elisabeth

Friand au fromage
Escalope de Dinde à la crème
Haricots beurre/ Semoule
Saint Môret ou Laitage
Entremets praliné/ Flan chocolat

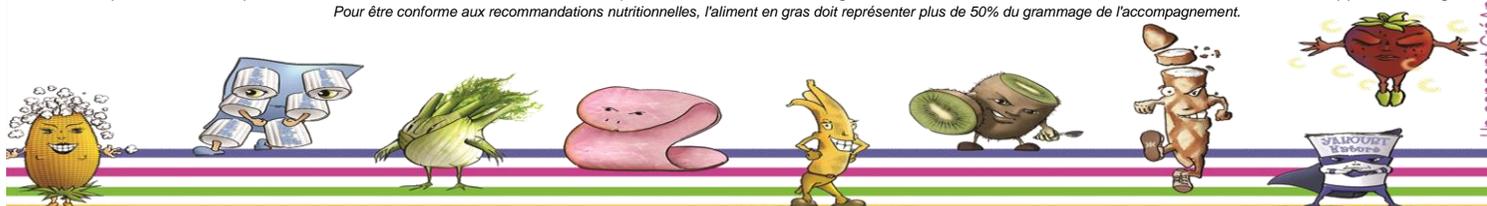
Vendredi 18

St Audé

Salade Lorette
Lasagnes bolognaise
Salade verte
Gouda ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

* Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guyomard

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.



Semaine du 21 au 27 Novembre 2016

Truez

Pitié

Lundi 21

Prés. Marie

Velouté d'asperge
 Emincé de Dinde
Petits pois/ Riz
 Laitage
 Fruit de saison / Fruit de saison

Mardi 22

Ste Cécile

Salade verte, croûtons et maïs
 Normandin de veau
 Pommes noisettes
 Emmental ou laitage
 Ile flottante/ Mousse caramel

Mercredi 23

St Clément

Carottes râpées à l'ananas
 Sauté de Bœuf au paprika
 Purée de pommes de terre
 Crème vanille

Jeudi 24

Ste Flora

Salade avocat surimi
 Sauté de Porc aux 4 épices
Julienne de légumes/ Riz
 Mimolette ou Laitage
 Eclair chocolat/ Barre Bretonne

Vendredi 25

Ste Catherine

Salade de betteraves
 Poisson du jour sauce citron
 Semoule
 Carré frais ou Laitage
 Salade de fruits frais / Fruit de saison

Semaine du 28 Novembre au 04 Décembre 2016

Lein

Plafond

Lundi 28

St Jacq. de la M.

Crêpe jambon fromage
 Raviolis à la tomate
 Salade verte
 Cantadou ou Laitage
 Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 29

St Saturnin

Potage de légumes
 Côte de porc
 Carottes braisées/ **Semoule**
 Chèvre ou Laitage
 Flan vanille/ Flan caramel

Mercredi 30

St André

Filet de Dinde sauce brune
Brunoise de légumes/ Pommes à l'Anglaise
 Tome noire
 Fruit de saison

Jeudi 1er

Ste Florence

Salade d'endives vinaigrette
 Poisson du marché sauce échalotes
 Purée de pois cassés
 Emmental ou Laitage
 Chou pâtissier/ Crêpe au sucre

Vendredi 2

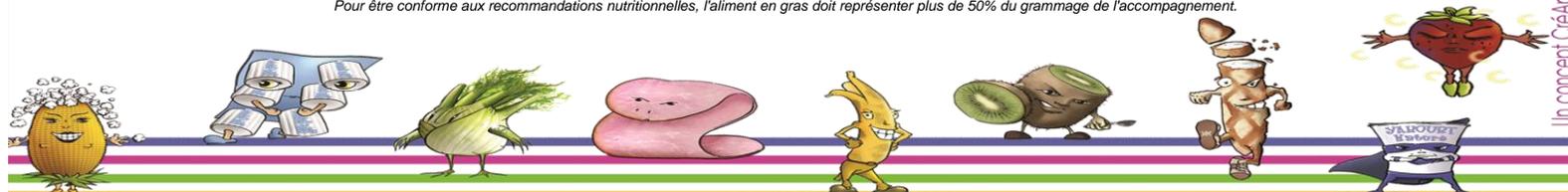
Ste Viviane



Salade exotique (salade verte, ananas, surimi et maïs)
 Acras de morue
 Riz créole
 Brie ou Laitage
 Crème à la noix de coco/ Mousse coco

* Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guymard

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.



Semaine du 05 au 11 Décembre 2016

Trozh

Plage

Recette du mois de Décembre: Bouchée de citron méringuée

Midi

Lundi 5

Carottes râpées au citron
Poulet rôti
Pommes sautées
Bleu ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Gérald

Mardi 6

Céleri à la Grecque
Sauté de Bœuf à la tomate
Brocolis/ Coquillettes
Vache qui rit ou Laitage
Entremets vanille/ Liégeois chocolat

St Nicolas

Mercredi 7

Salade fromagère
Rôti de Porc à la moutarde
Petits pois/ **Riz**
Compote de pommes

Ste Ambroise

Jeudi 8

Pomelos au sucre
Poisson du marché sauce champignons
Purée de potiron
Cantadou ou Laitage
Flan caramel/ Flan chocolat

Im. Concept.

Vendredi 9

Pizza au fromage
Sauté de Porc aux olives
Haricots verts/ Semoule
Pyrénées ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Pierre Fourier

Restaurant scolaire d'Elven

Semaine du 12 au 18 Décembre 2016

Plizout

Plaire

Recette du mois de Décembre: Bouchée de citron méringuée

Midi

Lundi 12

Macédoine
Côte de porc au jus
Tortis
Croc 'lait ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Jean. Fr.-Ch.

Mardi 13



REPAS DE NOËL

Ste Lucie

Mercredi 14

Salade coleslaw
Filet de poisson aux poivrons
Haricots verts/ Riz
Yaourt aromatisé

Ste Odile

Jeudi 15

Potage de légumes
Sauté de Boeuf
Pommes de terre boulangères
Brie ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Ste Ninon

Vendredi 16

Tomates vinaigrette
Poisson du marché sauce citron
Gratin d'endives et Pommes vapeur
Morbier ou Laitage
Eclair chocolat/ Flan pâtissier

Ste Alice



* Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guymard

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.

