



Municipalité d'Elven

Semaine du 7 au 13 Janvier 2019



Recette du mois de Janvier : Cake aux zestes d'orange et chocolat

Midi

Lundi 7



Crêpe au fromage
Pâtes carbonara
Salade verte
Mimolette ou Laitage
Fruit de saison/Fruit de saison

Mardi 8

Salade avocat aux crevettes
Escalope de Volaille à la crème 
Semoule et Carottes
Edam ou Laitage
Galette aux pommes/ Galette frangipane

Mercredi 9

Salade verte au thon
Blanquette de veau 
Légumes blanquette & Pommes de terre
Brie
Fruit de saison

Jeudi 10

Endives aux croûtons
Poisson du marché 
Brocolis/ Riz
Buche de chèvre ou Laitage
Liégeois caramel/ Mousse au chocolat

Vendredi 11

Betterave vinaigrette
Hamburger
Frites
Saint Paulin 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.*



Municipalité d'Elven

Semaine du 14 au 20 Janvier 2019



Recette du mois de Janvier : Cake aux zestes d'orange et chocolat

Midi

<i>Lundi 14</i>	Soupe de potiron Emincé de Dinde au citron Haricots beurre / Semoule Cantafras ou Laitage Banane / Ananas au sirop	
<i>Mardi 15</i>	Chou vinaigrette Pâtes à la bolognaise Salade verte Emmental ou Laitage Barre bretonne/ Eclair vanille	
<i>Mercredi 16</i>	Mâche au fromage Bœuf braisé au soja Pommes rissolées Fromage Yaourt aux fruits	
<i>Jeudi 17</i>	Salade jurassienne (carottes, haricots verts, fromage, champignons) Sauté de porc aux olives Brunoise de légumes/ Riz Tomme ou Laitage Flan vanille/ Crème caramel	
<i>Vendredi 18</i>	Salade d'automne (endives, raisins, pommes , épaule) Parmentier de la mer Salade verte Pyrénées 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.*



Municipalité d'Elven

Semaine du 21 au 27 Janvier 2019



Recette du mois de Janvier : Sauté de Porc à la Vanille et au Gingembre

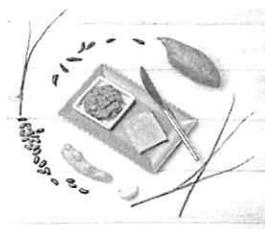
Midi

<i>Lundi 21</i>	Salade verte surimi et maïs Côte de Porc sauce moutarde Petits pois et Carottes Brie ou Laitage Poire au sirop / Abricots au sirop	
<i>Mardi 22</i>	Potage de légumes Sauté de Bœuf Boulgour Cantadou ou Laitage Panaché crème dessert/ Liégeois vanille	
<i>Mercredi 23</i>	Lanières de betteraves & fêta Poulet rôti Carottes au jus/ Riz Emmental Fruit de saison	
<i>Jeudi 24</i>	Céleri rémoulade Poisson du marché Julienne de légumes/ Pommes à l'ail Camembert ou Laitage Crêpe au sucre / Crêpe à la confiture	
<i>Vendredi 25</i>	Friand à la viande Gratin de macaronis au jambon Salade verte Mimolette ou Laitage Fruit de saison / Fruit de saison	

** 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.*



Municipalité d'Elven



Semaine du 28 Janvier au 03 Février 2019

Recette du mois de Février: Pâté végétal

Midi

Lundi 28



Salade charcutière
Sauté de volaille aux champignons
Riz
Emmental ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 29

Salade coleslaw
Lasagnes
Salade verte
Bleu ou Laitage
Mousse citron / Crème praliné

Mercredi 30



Pomelos
Goulash
Haricots verts / Frites
Fromage
Compote de fruits

Jeudi 31



Betteraves vinaigrette
Poisson du jour sauce tomate
Brocolis / Semoule
Cantafras ou Laitage
Tarte aux poires/ Flan pâtissier

Vendredi 1er

Crème de potiron
Tartiflette
Salade verte 
Vache qui rit 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.*



Municipalité d'Elven



Semaine du 04 au 10 Février 2019

Recette du mois de Février: Pâté végétal

Midi

Lundi 04



Oeuf mayonnaise
Emincé de Volaille à la normande
Coquillettes au beurre
Emmental / Laitage
Fruit de saison / Fruit de saison

Mardi 05



Potage cultivateur
Sauté de Bœuf à l'indienne
Brunoise de légumes/ Quinoa
Gouda / Laitage
Liégeois chocolat / Liégeois vanille

Mercredi 06

Potage
Poisson meunière sauce tartare au citron
Chou-fleur / Riz
Fromage
Yaourt aromatisé

Jeudi 07

Chou rouge aux pommes
Burger de veau sauce ketchup
Purée de pommes de terre
Brie / Laitage
Fruit de saison / Fruit de saison

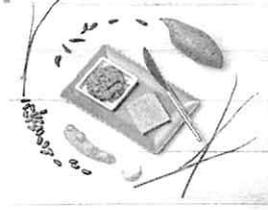
Vendredi 08

Repas breton
Galette saucisse
Salade verte
Compote

** 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.*



Municipalité d'Elven



Semaine du 25 Février au 03 Mars 2018

Recette du mois de Février: Pâté végétal

Midi

Lundi 25



Salade coleslaw
Poulet basquaise
Frites
Gouda/Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 26

Smoothie de betteraves
Nems
Riz cantonnais
Brie/ Laitage
Crème vanille/ Crème caramel

Mercredi 27



Salade frisée aux croûtons
Poisson du jour
Semoule/ Brocolis
Fromage
Fromage blanc et confiture

Jeudi 28



Tortillas au chorizo
Sauté de Porc au thym
Tortis aux légumes
Rondelé/ Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Vendredi 1er

Salade de Puy (Lentilles & lardons)
Poisson du jour
Boulgour/ Ratatouille
Vache qui rit/ Laitage
Beignet aux pommes/ Framboise



** 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.*



Municipalité d'Elven



Semaine du 04 au 10 Mars 2019

Recette du mois de Mars: Parmentier de millets et son crumble

Midi

Lundi 04

Salade du pêcheur (salade verte, surimi, crevettes)
Rougail saucisse
Riz
Tomme blanche ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 05

Carottes au citron
Bœuf bourguignon
Blé/ Haricots plats
St Paulin ou Laitage
Flan nappé caramel/ Flan au chocolat

Mercredi 06

Salade composée (salade verte, fromage, carottes, maïs, tomate)
Paupiette de Veau
Farfalles
Vache qui Rit
Fruit de saison



Jeudi 07

Friand au fromage
Sauté de Dinde forestier
Carottes/ Semoule
Saint Moret ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Vendredi 08

Crème de potiron
Hachis Parmentier
Salade verte
Camembert ou Laitage
Compote de pommes/ Compote de poires

** 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.*