

# La route des produits locaux

Ce mois-ci, sera mis à l'honneur  
les carottes de Tilques 5kms,  
pommes de Fromelles 52kms,  
poireaux et céleri de Violaines  
67 kms

# HARNES

## Rappel des permanences :

Lundi : 13h30 -17h

Mardi : 8H30 – 12H

Mercredi : 8H30 – 12H /13h30 -17h

Jeudi : 8H30 – 12H / 13h30 -17h

Vendredi : pas de permanence

Depuis le 1<sup>er</sup> mars 2015, toutes les  
réservations et paiements peuvent se  
faire via le portail famille :

Elior Restauration Enseignement

[www.elior.com](http://www.elior.com) - [Elior\\_France](mailto:Elior_France)

ELRES – SAS au capital de 1 324 944€ – RCS Paris B662 025 196 – Crédits photos : Elior, Fotolia, La Petite Production!



Les menus  
Du 06 Novembre au  
17 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Déjeuner du 06 au 10 Novembre				
Céleri rémoulade	Salade coleslaw	Potage de légumes	Taboulé	Pâté de campagne
Galopin de veau sauce champignons Penne	Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule/ratatouille	Saucisse de Toulouse Flageolets à la tomate	Poulet sauce poulette Jardinière de légumes	Pavé de colin basquaise Riz créole
Edam	Coulommiers	Yaourt	Fondu président	Petit suisse
Compote de pomme	Flan nappé au caramel	Ile flottante	Cake au citron	Cocktail de fruits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Déjeuner du 27 Novembre au 01 Décembre 2017				
Salade de riz	Carottes râpées	Salade antillaise	Salade verte au maïs	Pâté de foie
Escalope de dinde à la crème Gratin de choux fleurs et pomme de terre	Fisch and chips (frites)	Palette de porc à la diable Lentilles	Cassoulet maison	Hachis Parmentier Salade verte
Fromage blanc	Fraidou	Saint Paulin	Camembert	Yaourt
Roulé à la fraise	Pêche au sirop	Smoothie vanille	Fruit de saison	Flan au chocolat

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Déjeuner du 13 au 17 Novembre				
Mais aux deux poivrons	Carottes râpées des îles	Potage Dubary	Macédoine de légumes	Salade club
Saucisse knack Purée Salade	Nuggets de volaille Frites	Poulet à la banane Carottes saveur antillaise	Sauté de dinde forestière Riz	Spaghettis au thon sauce tomate
Tome blanche	Saint Paulin	Fromage blanc	St Moret	Yaourt
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cookies au chocolat	Pêche au sirop	Gâteau au chocolat

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Déjeuner 04 au 08 Décembre 2017				
Céleri rémoulade	Tomate au basilic	Œufs lilas betteraves rouges	Crêpe au fromage	Taboulé méridionale
Raviolis à la volaille	Sauté de porc au pamplemousse Purée	Blé à l'andalouse	Galopin de veau Haricots verts et pommes de terre	Filet de colin pané Légumes à l'asiatique
Petit suisse	Brie	Yaourt	Cotentin	Croute noire
fruit de saison	Fromage blanc sucré	Salade de fruits	Cake ananas caramel	Mousse au chocolat

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Déjeuner du 20 au 24 Novembre 2017				
Mortadelle	Salade Ninon	Potage de légumes	Betteraves rouges à l'échalote	Taboulé marocain
Haut de cuisse de poulet sauce américaine Semoule	Pates à la bolognaise	Parmentier de poisson Salade verte	Cordon bleu Riz ratatouille	Colin meunière Courgettes saveur du midi
Petit suisse	Coulommiers	Fondu président	Edam	Brie
Fruit de saison	Compote de fruits	Gâteau marbré	Crème dessert à la vanille	Yaourt aromatisé

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Déjeuner du 11 au 15 décembre 2017				
Salade de papillon au piston	Salade verte au maïs	Soupe au vermicelle	Salade Hollandaise	Duo de carottes sauce fraicheur
Boulette d'agneau à la provençale Duo de flageolets et haricots verts	Roti de dinde sauce chasseur Riz	Carré de porc fumé Choux vert braisé et pomme de terre	Paupiette de veau Dijonnaise Petits pois carottes	Tajine de colin Semoule berbère
Tome blanche	Gouda	Yaourt	Fondu président	Fromage banc
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Ananas frais	Cake noix de coco	Compote de pommes