

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 octobre 2021 SEMAINE DU GOUT - les 4 saveurs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SUCRE	SALE	SUCRE - SALE	AMER	ACIDE
velouté potiron	mousse de foie* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade hawaïenne (céleri ananas sauce cocktail)	demi pamplemousse et sucre	salade verte vinaigrette au citron et câpres
sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux	émincés de filet de poulet sauce au bleu	steak haché VBF RAV sauce barbecue	falafel (pois chiche)	morceaux de colin d'alaska MSC sauce oseille
<i>purée pomme de terre patate douce</i>	beignets de chou fleur	pommes de terre façon sarladaise	coquillettes BIO (endives) au gratin	riz BIO (tomates concassées poivrons)
yaourt arôme pêche BIO local et circuit court	emmental à la coupe	crème anglaise	carré de l'est	yaourt nature et miel
nashi (origine France et HVE) <i>sirop de fraise</i>	fruit frais BIO	œuf à la neige biscuit spéculos (1/personne)	mousse au chocolat noir	tarte pommes rhubarbe

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable