

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SUCRE velouté potiron	SALE mousse de foie* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		AMER demi pamplemousse et sucre	ACIDE salade verte vinaigrette au citron et câpres
sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux	émincés de filet de poulet sauce au bleu		falafel (pois chiche)	morceaux de colin d'alaska MSC sauce oseille
<i>purée pomme de terre patate douce</i>	beignets de chou fleur		<i>farfalles (et endive) au gratin</i>	<i>riz (tomates concassées poivrons)</i>
velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe		carré de l'est	yaourt nature et miel
nashi (origine France et HVE) sirop de fraise	fruit frais de saison		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

✓