

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

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

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
 VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande

= Aide UE à destination des écoles

* = Plat contenant du porc

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