

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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

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