

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>		carottes râpées BIO au jus de pamplemousse	salade verte vinaigrette au citron et câpres
sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux	émincés de poulet LR sauce au bleu		nuggets de pois chiche BIO	morceaux de colin d'alaska MSC sauce oseille
purée pomme de terre patate douce	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		fromage AOP/AOC	yaourt nature et miel
fruit frais BIO 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