

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SUCRE veluté potiron	SALE mousse de foie* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		AMER falafel (pois chiche)	ACIDE morceaux de colin d'alaska MSC sauce oseille
sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux	émincés de filet de poulet sauce au bleu		coquillettes BIO (endives) au gratin	riz BIO (tomates concassées poivrons)
purée pomme de terre patate douce	beignets de chou fleur		carré de l'est	yaourt nature et miel
yaourt arôme pêche BIO local et circuit court	fruit frais BIO		mousse au chocolat noir	tarte pommes rhubarbe
sirop de fraise				

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