

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SUCRE</b>	<b>SALE</b>		<b>AMER</b>	<b>ACIDE</b>
velouté potiron	mousse de foie* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		demi pamplemousse 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		falafel (pois chiche)	<i>morceaux de colin d'alaska MSC sauce oseille</i>
<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	<i>yaourt nature et miel</i>
nashi (origine France et HVE) <i>sirop de fraise</i>	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