



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SUCRE</b> velouté potiron	<b>SALE</b> mousse de foie* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	<b>SUCRE - SALE</b> salade hawaïenne ( <i>céleri ananas</i> <i>sauce cocktail</i> )	<b>AMER</b> demi pamplemousse et sucre	<b>ACIDE</b> salade verte vinaigrette au citron et câpres
sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux	émincés de poulet LR sauce au bleu	steak haché VBF RAV sauce barbecue	<b>nuggets de pois chiche BIO</b>	morceaux de colin d'alaska MSC sauce oseille
purée pomme de terre patate douce	beignets de chou fleur	<b>pomme de terre BIO</b>	<b>coquillettes BIO (endives) au gratin</b>	<b>riz BIO (tomates concassées poivrons)</b>
<b>yaourt arôme pêche BIO</b> local et circuit court	emmental à la coupe	crème anglaise	carré de l'est	yaourt nature et miel
nashi (origine France et HVE) sirop de fraise	<b>fruit frais BIO</b>	œuf à la neige biscuit spéculos (1/personne)	mousse au chocolat noir	tarte pommes rhubarbe
<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>
		pain de mie fromage tranchette fruit frais		

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