

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SUCRE velouté potiron	SALE mousse de foie* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		AMER demi pamplemousse et sucre	ACIDE salade verte vinaigrette au citron et câpres morceaux de colin d'alaska MSC sauce oseille
sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux	émincés de filet de poulet sauce au bleu		farfalles (et endive) au gratin	riz (tomates concassées poivrons)
purée pomme de terre patate douce	beignets de chou fleur		carré de l'est	yaourt nature et miel
velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe		mousse au chocolat noir	tarte pommes rhubarbe
nashi (origine France et HVE) sirop de fraise	fruit frais de saison			

*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 Originale Protégée

AOC = Appellation Originale Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable