

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|--|---|---|---|
| <b>SUCRE</b><br>velouté potiron<br><br>sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux<br><br>purée pomme de terre patate douce<br><br><b>yaourt arôme pêche BIO</b><br>local et circuit court<br><br>sirop de fraise<br><br><b>gôûters :</b><br>tranches briocheX2<br>confiture de prune<br>ourson guimauve | <b>SALE</b><br>mousse de foie* et cornichon<br><i>roulade de volaille et cornichon</i><br><br>émincés de filet de poulet sauce au bleu<br><br>beignets de chou fleur<br><br><b>fruit frais BIO</b><br><br><b>gôûters :</b><br>pain d'épices<br>lait nature<br>spécialité pomme passion | <b>SUCRE - SALE</b><br><br>steak haché VBF RAV sauce barbecue<br><br><b>pomme de terre BIO</b><br><br>crème anglaise<br><br>œuf à la neige<br>biscuit spéculos (1/personne)<br><br><b>gôûters :</b><br>pain de mie<br>fromage tranchette<br>fruit frais | <b>AMER</b><br><br>falafel (pois chiche)<br><br><b>coquillettes BIO (endives) au gratin</b><br><br>carré de l'est<br><br>mousse au chocolat noir<br><br><b>gôûters :</b><br>baguette<br>beurre et poudre cacao<br>fromage frais arôme | <b>ACIDE</b><br><br>morceaux de colin d'alaska<br>MSC sauce oseille<br><br><b>riz BIO (tomates concassées poivrons)</b><br><br>yaourt nature et miel<br><br>tarte pommes rhubarbe<br><br><b>gôûters :</b><br>baguette<br>gelée de groseille<br>kiwi |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

# = 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