

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE 07 OCT. 2020

## semaine du 12 au 16 octobre 2020 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté tomate basilic	mousse de foie* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	endives vinaigrette au cerfeuil	<b>betteraves BIO</b> sauce mimosa au persil	carottes râpées à la coriandre (feuille)
colin sauce à l'oseille	sauté de boeuf VBF au romarin	émincés de poulet sauce à l'aneth	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px;"> <p>pâtes à la napolitaine (mezze penne, tomate, origan, mozzarella)</p> </div>	tarte au saumon et ciboulette
purée potimarron pomme de terre	carottes navets (pdt)	beignets de salsifis		<b>riz BIO</b> (et épinards sauce blanche)
<b>yaourt nature BIO (local et circuit court)</b> et sucre	fromage frais ail et fines herbes	bleu	petit fromage blanc aux fruits	mimolette à la coupe
pain d'épices	<b>pomme BIO origine France</b>	<b>purée de pomme banane BIO</b>	fruit frais de saison	moelleux noix de coco (pâtisserie fraîche)

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

\* = Plat contenant du porc

LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles

REPAS VEGETARIEN

pdt = accompagnement pomme de terre