

LA SEMAINE DU GOÛT du 12 au 16 octobre 2020 :

LES HERBES AROMATIQUES



La semaine du goût a lieu cette année du 12 au 16 octobre 2020. Nous avons choisi de mettre à l'honneur les **herbes aromatiques**. Ce sont des incontournables de la cuisine, elles sont utilisées pour assaisonner, parfumer et relever de nombreuses recettes.

Vous trouverez ci-joint à ce courrier le **menu de cette semaine**. N'hésitez pas à partager ce courrier à vos agents afin qu'il soit affiché avec les menus. Une **affiche** pour animer ce thème sera également transmise au restaurant scolaire.

Les recettes proposées vont permettre la découverte du basilic, de l'oseille, du romarin, des fines herbes, du persil, de l'origan et de la ciboulette.

LUNDI 12 OCTOBRE 2020 :

le basilic et l'oseille



MARDI 13 OCTOBRE 2020 :

le romarin et l'ail et fines herbes



JEUDI 15 OCTOBRE 2020 :

le persil et l'origan



VENDREDI 16 OCTOBRE 2020 :

la ciboulette



Toute l'équipe d'Yvelines Restauration vous souhaite une très bonne dégustation !

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 octobre 2020 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté tomate basilic</p> <p>colin sauce à l'oseille</p> <p>purée potimarron pomme de terre</p> <p>yaourt nature BIO (local et circuit court) et sucre</p> <p>pain d'épices</p>	<p>mousse de foie* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>sauté de boeuf VBF au romarin</p> <p>carottes navets (pdt)</p> <p>fromage frais ail et fines herbes</p> <p>pomme BIO origine France</p>		<p>betteraves BIO sauce mimosa au persil</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>pâtes à la napolitaine (mezze penne, tomate, origan, mozzarella)</p> </div> <p>petit fromage blanc aux fruits</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées à la coriandre (feuille)</p> <p>tarte au saumon et ciboulette</p> <p>riz BIO (et épinards sauce blanche)</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>moelleux noix de coco (pâtisserie fraiche)</p>

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