

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, de l'aneth, de la menthe, 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



MERCREDI 14 OCTOBRE 2020 :

l'aneth et la menthe



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
velouté tomate basilic	mousse de foie* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	endives vinaigrette au cerfeuil	betteraves 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	pâtes à la napolitaine (mezze penne, tomate, origan, mozzarella)	tarte au saumon et ciboulette
purée potimarron pomme de terre	carottes navets (pdt)	beignets de salsifis		riz (et épinards sauce blanche)
yaourt nature et sucre	fromage frais ail et fines herbes	bleu	petit fromage blanc aux fruits	mimolette à la coupe
pain d'épices	pomme BIO origine France	cocktail de fruits aux feuilles de menthe	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