

Menus pour la période du : 3 mai 2021

au : 4 juin 2021

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS P LES MERCREDIS EN GRIS				
lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai Menu sans viande
Velouté de tomates	Radis à la croc au sel	Salade de tomates avocats et thon	Betteraves rouges et maïs	Taboulé et crudités
Steak haché façon bouchère	Bœuf bourguignon*	Spaghetti Bio	Poisson frais du jour*	Œufs** durs gratinés
Haricots verts	Carottes Bio vapeur	Bolognaise BBC	Petits pois Bio	Epinards Bio à la crème
Tomme de vache (Lézignac-Durand)	Lait aromatisé	Fromage à la coupe	Petit suisse sucré	Glace mars
1/2 Golden	Beignet à la pommes	Pomme au four	Fraises au sucre	
lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Macedoine mayonnaise et tomates	Croute au thon maison	Salade de lentilles Bio		
Sot l'y laisse de dinde**	Roti de porc*	Filet de poisson meunière		
Riz et céréales Bio	Choux fleurs** Bio	Haricots verts Bio	ASCENSION	FERIE
Fromage	Mousse au chocolat	Fromage à la coupe		
Salade de fruits	Fruit de saison	Tarte aux poires/chocolat		ans viande
lundi 17 mai 2021	mardi 18 r	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 ma Menu sans viande
Betteraves rouges et maïs	Salade verte pommes et surimi	Melon	Melon	Œuf dur sur lit de tomates mayonnais
Emincé de veau*	Sauté d'agneau*	Risotto	Parmentier	Riz et petits pois Bio
Salsifis	Semoule bio	Aux fruits de mer****	Au poisson blanc ****	Crottin de chèvre sur son canap
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré bio *	Abricots au sirop
Crèpe au chocolat		Banane et chocolat		Wendredi 28 m
lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 ma
	Carottes rapées et tomates	Salade verte pommes oignons fris	Concombres et dès de truite fumée	Salade de tomates
	Paupiette de veau	Quiche aux poireaux et chèvre	Langue de bœuf* tomatée	Lasagnes maison
PENTECÔTE	Mojettes Bio	Crème anglaise	Macaroni bio	Aux épinards frais*
	Crème anglaise	Cake au chocolat	Yaourt sucré Bio*	Créme dessert chocolat Bio
	Sablé Bio			
lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 20 Menu sans viande	mercredi 2 ju Menu de couleu	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
alade de pâtes surimi et tomates cerises	Radis* à la croc au sel	Carottes jaunes rapées	Batavia et noix*	Melon
Saucisse à l'ancienne*	Croque* aux légumes maison	Palette à la diable	Poisson frais du jour*	Haut de cuisse de poulet**
Lentilles vertes Bio	Petite salade verte	Semoule Bio	Riz de camargue Bio	Trio de légumes Bio
Fromage	Mousse au chocolat	Saint Paulin	Flan patissier	Fromage blanc sucré bio *
Poire en au sirop	Sablé Bio	Ananas frais		
TOU	IS LES MENUS SUR LE SITE : Ì	https://www.rochefoucauld-per		
*Origine Montbron et ses environs	**Origine France		***Origine UE	****Origine Atlantique nord

COMMUNAUTE DE COMMUNES LA ROCHEFOUCAULD PORTE DU PERIGORD