

lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
Betteraves rouges et thon Nuggets de blé Haricots verts Bio Tomme de Savoie Fruit Bio du lindois	Radis à la croc au sel Saucisse à l'ancienne Pommes de terre forestière Fromage blanc aux fruits	Salade de tomates bio mozzarella Aiguillettes de poulet Duo de brocolis et chou fleur Tomme du Livradou Gateau basque	Salade verte dès de poulet et croustons Paupiette de veau Purée de p de terre Bio Crème dessert Bio au chocolat	Carottes rapées mimosa Filet de cœur de merlu Semoule Bio Flan vanille Bio

lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
Potage de légumes Pilon de poulet Petit pois carottes Fromage Fruit bio du lindois	Coquillettes Bio thon mayonnaise Sauté de porc à la moutarde Salsifis Camembert Clémentine	Salade composée chèvre et noix Emincé de veau Courgettes à l'ail Sablé Compote de pommes	Salade de gésiers et pommes bio Poisson frais du jour Riz de Camargue Saint moret 1/2 banane	Avocats - tomates et maïs Tortellini Aux 3 fromages Tarte aux pommes

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS POUR LES VACANCES DE TOUSSAINT ET MERCREDIS EN GRIS

lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
Salade de tomates Bio et maïs Cordon bleu Haricots verts Fromage Fruits bio du lindois	Pizza tomates egrené végétal fromage Bœuf bourguignon Carottes Bio à la vapeur Flan vanille Bio	Salade verte croustons pommes bio Merguez Ratatouille et petite semoule Petit sablé Iles flottantes	Concombres mozzarella Haut de cuisse de poulet Coquillettes Bio Compote de pommes	Friand fromage Filet de saumon Riz pillaw Fromage à la coupe Fruits bio du lindois

lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
Pastèque Lasagnes Bolognaise maison Mousse chocolat	Crêpe au fromage Œuf dur Epinards à la crème Banane	Carottes rapées et maïs Sauté de dinde Salsifis Lait aromatisé Eclair chocolat	Salade au bleu et pommes bio Fondue Creusoise Clafoutis aux pommes Bio	Œuf mimosa Dos de loup de mer Riz de Camargue Petit suisse sucré Cocktail de fruits

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
Velouté de tomates Poisson meunière Pêches au jus Fromage à la coupe Fruit bio du lindois	Salade de la mer Roti de porc Ratatouille et petite semoule lait aromatisé Beignet au chocolat	Tomates mozzarella Steak haché du boucher Coquillettes Bio Flan patissier	Filet de maquereau et concombres Langue de bœuf Gratin de p de terre Boursin AFH 1/2 orange	Œuf dur mayo sur lit de tomates Lasagnes de légumes maison Chanteneige Clémentine

TOUS LES MENUS SUR LE SITE : <https://www.rochefoucauld-perigord.fr/la-restauration-scolaire/>

*Origine Montbron et ses environs

**Origine France

***Origine UE

****Origine Atlantique nord