

<b>MENUS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE</b>			<b>CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS et VACANCES EN GRIS</b>	
<b>lundi 4 octobre 2021</b>	<b>mardi 5 octobre 2021</b>	<b>mercredi 6 octobre 2021</b>	<b>jeudi 7 octobre 2021</b>	<b>vendredi 8 octobre 2021</b>
Rillettes du mans cornichons Bœuf bourguignon* <b>Carottes Bio vapeur</b> Fromage à la coupe Compote de pommes Bio	Melon Cordon bleu** <b>Petits pois et carottes Bio</b> <b>Yaourt Bio sucré</b>	Duo de carottes et celeri Crumble de poisson* Riz à la tomate Fromage à la coupe Gâteau basque	Concombres Bio mimolette en dés Poisson frais du jour** <b>Riz et céréales Bio</b> <b>Fromage blanc sucré Bio</b>	Batavia, pommes Bio et noix Nuggetts de blé** Ratatouille du soleil <b>Crème dessert chocolat Bio</b>
<b>lundi 11 octobre 2021</b>	<b>mardi 12 octobre 2021</b>	<b>mercredi 13 octobre 2021</b>	<b>jeudi 14 octobre 2021</b>	<b>vendredi 15 octobre 2021</b>
Melon Saucisse à l'ancienne* <b>Lentilles vertes Bio</b> Petit suisse bio aux fruits 1/2 pomme bio	<b>Batavia Bio et pommes Bio</b> Bouchée A la reine (Poulet)** Fromage à la coupe Abricots au sirop	Coquillettes au surimi Emincé de porc au cidre* Haricots verts Bio Fromage à la coupe Crème speculoos	Pastèque Poisson frais du jour** <b>Purée de pommes de terre Bio</b> Flan vanille bio	Carottes rapées Bio et tomates <b>Œuf dur Bio**</b> <b>Epinards Bio à la crème</b> <b>Lait froid Bio aromatisé</b> Beignet à la pomme
<b>lundi 18 octobre 2021</b>	<b>mardi 19 octobre 2021</b>	<b>mercredi 20 octobre 2021</b>	<b>jeudi 21 octobre 2021</b>	<b>vendredi 22 octobre 2021</b>
Potage de légumes Pilon de poulet Fermier** <b>Haricots verts Bio</b> fromage fermier à la coupe <b>Fruit Bio</b>	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Radis à la croc au sel Pizza* Aux légumes et fruits Panna cotta au nutella	Salade verte Bio croûtons et bleu <b>Lasagnes aux épinards Bio**</b> et saumon maison Petit suisse sucré Donuts au chocolat	Batavia Bio aux agrumes Langue tomate* <b>Macaroni Bio</b> Fromage blanc Bio frais bridami	<b>Taboulé Bio et crudités Bio</b> Roti de porc* <b>Choux fleurs Bio gratinés</b> <b>Crème dessert vanille Bio</b>
<b>lundi 25 octobre 2021</b>	<b>mardi 26 octobre 2021</b>	<b>mercredi 27 octobre 2021</b>	<b>jeudi 28 octobre 2021</b>	<b>vendredi 29 octobre 2021</b>
Betteraves Bio en dés Courgettes Bio farcies maison* Fromage à la coupe Tarte aux figues	Soupe de légumes Sauté de poulet Bio* Trio de légumes Bio Liegeois au chocolat 1/2 pomme Bio	Salade verte Bio croûtons Tartiflette maison** Raisin	Friand au fromage Moules à la crème** Frites au four Fruit de saison	HALLOWENN L'œil de sorcière Spaghetti carbonnara* Panna cotta orange kiwi
<b>lundi 1 novembre 2021</b>	<b>mardi 2 novembre 2021</b>	<b>mercredi 3 novembre 2021</b>	<b>jeudi 4 novembre 2021</b>	<b>vendredi 5 novembre 2021</b>
TOUSSAINT	Salade de tomates Saucisse à l'ancienne* Purée de pois cassés Fromage Tartes poires chocolat maison	Carottes rapées Nuggetts de blé ** Pêches au jus Semoule au lait maison	Taboulé Bio et crudités Poisson frais du jour** Flan de courgettes Bio Far breton maison	Salade verte Bio mais Blanquette de veau* Riz blanc Fromage à la coupe Tranche d'orange

**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

COMMUNAUTE DE COMMUNES LA ROCHEFOUCAULD PORTE DU PERIGORD