

lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
Friand fromage Haut de cuisse de poulet** Lentilles vertes Bio Fruit Bio du Lindois Ile flottante Bio	Batavia mâche Dès de brebis et pommes Bio Steak haché du boucher** Coquillettes Bio Yaourt sucré Bio	Betteraves Bio de Souffrignac Sauté de porc * Purée à l'ancienne Crème aux œufs	Avocats tomates et thon Nuggets de blé** Choux fleurs Bio au gratin Mousse au chocolat
lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
Velouté de tomates Filet de saint pierre*** Riz de Camargue Chanteneige Bio Clémentine	Salade verte et des d'oranges Bœuf bourguignon* Carottes vapeur Lait aromatisé Crêpe au chocolat	Crème de potiron bio de Souffrignac Crêpe à l'emmental** Petite ratatouille Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade de tomates et thon Tartiflette** Maison Fruit Bio du Lindois
lundi 20 janvier 2020	mardi 21 janvier 2020	jeudi 23 janvier 2020	vendredi 24 janvier 2020
Potage de légumes Saucisse à l'ancienne* Mojettes de Bretagne Yaourt sucré Bio	Croute au thon Omelette au fromage maison** Petite salade verte Compote de pommes	Concombres mimolette en dés Lasagnes * Bolognaises maison Crème dessert à la vanille	Œuf dur mayonnaise sur lit de chou rouge Emincé de veau ** Carottes parisienne Fromage blanc sucré Bio
lundi 27 janvier 2020	mardi 28 janvier 2020	jeudi 30 janvier 2020	vendredi 31 janvier 2020
Betteraves dés et maïs Riz Bio** Dès de butternut Petit suisse aux fruits Bio Beignet maison	Mâche batavia pommes Bio et noix Roti de porc* Petits pois et carottes Petit fromage Salade de fruit	Salade de chou fleur pommes Bio dès de fromage Paupiette de veau** Purée à l'ancienne Flan vanille	Taboulé et crudités Pépites de colin aux épinards** Haricots verts Dessert au chocolat Bio
lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
Velouté de tomates Emincé de filet de poulet** Choux fleurs Bio au gratinés Saint moret Orange en tranche	Radis à la croc au sel Filet de merlu meunière**** Lentilles vertes Bio Fromage blanc de campagne	Filet de maquereau et dès de tomates Tortellini ricota épinards** Sauce tomatée Lait aromatisé Galette des rois	Carottes rapées mimosa Cœur de merlu**** citronné Petites pommes de terre à l'ail Petit suisse sucré Bio Cannelé Bordelais

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