

Menus pour la période du : 10 février 2020 au : 27 mars 2020

lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	jeudi 13 février 2020	vendredi 14 février 2020
Tomates avocats et thon Saute de porc* à la moutarde Coquillettes Crème dessert à la vanille	Salade verte mâche fromage en dès et croutons Bœuf bourguignon* Carottes vapeur Flan patissier	Betteraves rouges bio de Souffrignac Tartiflette** maison Kiwi	Carottes rapées et celeri mayonnaise Riz** aux céréales Yaourt bio au sucre de canne Clémentine
lundi 17 février 2020	mardi 18 février 2020	jeudi 20 février 2020	vendredi 21 février 2020
Potage de légumes Cœur de filet de merlu**** Haricots verts Petit suisse sucré Pomme bio du linois	Choux rouge et blanc émincés & mimosa Saucisse à l'ancienne* P de terre grenaille Bio de Souffrignac Fromage Crêpes au chocolat	Salade de tomates et mozzarella Langue de bœuf** Semoule Yaourt aromatisé	Endives de la mer Bouchée au camembert** Pêches au jus Flan vanille Beignets maison
VACANCES D'HIVER DU VENDREDI 21 FEVRIER AU LUNDI 9 MARS			
lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
Friand fromage Steak haché du boucher** Petits pois carottes Fromage Compote de pommes	Croute au thon Roti de porc* Lentilles vertes Fromage Clémentine	Salade verte pommes et dés de fromage Paupiette de veau** Purée à l'ancienne Crème dessert au chocolat	Petites sardines et tomates dès Nuggets de blé** Haricots verts Fromage à la coupe 1/2 banane
lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
Potage de légumes Crêpe au fromage** Petite ratatouille Fromage Pomme bio du linois	Salade de coquillettes au thon et mayonnaise Œuf dur** Epinards à la crème Petit suisse aromatisé Bio Poire Bio du Linois	Concombres mimolette en dès Lasagnes ** Bolognaises maison Yaourt bio au sucre de canne	Avocats / tomates et thon Cordon bleu** Choux fleurs Bio gratinés Crème dessert au chocolat Bio
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
Velouté de tomates Pilon de poulet** Pêches au jus Fromage 1/2 Banane	Radis à la croc au sel Croc végétal** Mojettes de Bretagne Mousse fraise noix de coco	Carottes rapées mimosa Parmentier**** De poisson maison Fromage Pomme bio du linois	Taboulé et crudités Quiche** aux lardons maison sans pâte Petite salade verte Camembert Cocktail de fruits

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