

**MENUS PERIODE SCOLAIRE (CENTRE DE LOISIRS VACANCES AINSI QUE LES MERCREDIS EN GRIS)**

<b>lundi 29 mars 2021</b>	<b>mardi 30</b> Menu sans viande	<b>mercredi 31 mars 2021</b>	<b>jeudi 1 avril 2021</b>	<b>vendredi 2 a</b> Menu Egalim
Crème Dubarry Burger** De pommes de terre Gouda Bio à la coupe Salade de fruits	Carottes rapées et maïs Feuilleté aux légumes** Mozzarella Fondant vanille Bio Sablé	Radis à la croc au sel Emincé de poulet curry coco** Coquillettes Tomme blanche à la coupe Liégeois au fruits	Concombres et thon Roti de dinde** Petits pois carottes Saint Marcelin IGP Poisson d'Avril	Œuf dur mayonnaise sur lit de tomates Poisson frais du jour** Riz et céréales Bio Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison
<b>lundi 5 avril 2021</b>	<b>mardi 6 avril</b> Menu Egalim	<b>mercredi 7 avril 2021</b>	<b>jeudi 8 avril 2021</b>	<b>vendredi 9 a</b> Menu sans viande
LUNDI de Pâques	Radis à la croc au sel Bœuf bourguignon* Carottes vapeur Lait aromatisé Cloche de Pâques	Concombres mimolette Ventreche grillée* Gratin dauphinois Gâteau des chefs	Salade verte pommes/croutons Saucisse à l'ancienne* Lentilles vertes Petit fromage Glace mars	Salade tomates et noix Nuggets de blé** Haricots verts Fromage blanc aux fruits
<b>lundi 12 avril 2021</b>	<b>mardi 13</b> Menu sans viande	<b>mercredi 14 avril 2021</b>	<b>jeudi 15 avril 2021</b>	<b>vendredi 16 a</b> Menu Américain
Salade de gésiers Roti de porc* Purée de pois cassés Plateau de fromage Fruit de saison	Salade de haricots verts et 1/4 œuf Lentilles corail façon bolognaise Boullgour** Plateau de fromage Far au pruneaux	Carottes rapées maïs Emincé de dinde** Macaroni Petit suisse sucré Fraises au sucre	Taboulé Poisson frais du jour** Jardinière de légumes Plateau de fromage Mousse au chocolat maison	Salade Caesar Burger maison* Patatoes Cheesecake
<b>lundi 19 a</b> Menu Italien	<b>mardi 20 avril 2021</b>	<b>mercredi 21</b> Menu sans viande	<b>jeudi 22 avril 2021</b>	<b>vendredi 23 avril 2021</b>
Bruschetta italienne Pizza maison** Panna cotta au fruits rouges	Radis à la croc au sel Joue de porc à la moutarde* Pommes dauphines Yaourt Bio nature	Pêches au thon Nuggets végétal** Haricots verts Bio Fromage à la coupe Chou vanille maison	Chou frisé lardons et pommes Blanquette de veau** Blé Fromage blanc nature Bio Streuze aux amandes	Toasts de camembert et mâche Poisson meunière* Epinards Gâteau au yaourt et pommes
<b>lundi 26 avril 2021</b>	<b>mardi 27 avr</b> Menu Egalim	<b>mercredi 28 a</b> Menu de couleur	<b>jeudi 29 avril 2021</b>	<b>vendredi 30 a</b> Menu sans viande
Betteraves rouges et thon Steak haché du boucher** Farfalles Bio Fromage Compote de pommes	Salade verte pommes et fête Roti de porc* Céréales bio Beignet à la pomme	Chou vert roquefort vinaigrette Quiche aux poireaux * Petite salade verte Kiwi Gâteau vert	Concombres et mimolette Poisson frais du jour** Ratatouille et petite semoule Petit suisse sucré Banane	Salade de pommes de terre cornichons Pépites de colin aux épinards** Pêches au jus Crème anglaise 4/4 aux pommes maison

**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