

**MENUS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE**

**CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

mardi 3 janvier 2023		mercredi 4 janvier 2023		jeudi 5 janvier 2023		vendredi 6 janvier 2023			
<b>Betteraves rouges Bio</b> Saucisse à l'ancienne* Monts Verts <b>Semoule Bio</b> Produit laitier <b>Compote de pommes Bio</b>		Salade verte haricots rouges et croutons Paupiette de Veau** <b>Haricots verts Bio</b> Crème anglaise Frangipane		Salade verte mâche et noix Tarte légumes et jambon** Légumes du soleil Fromage à la coupe Clémentine		Carottes rapées et avocats Filet de poisson meunière** <b>Trio de légumes Bio gratinés</b> Crème dessert caramel			
lundi 9 janvier 2023		mardi 10 janvier 2023		mercredi 11 janvier 2023		jeudi 12 janvier 2023		vendredi 13 janvier 2023	
Velouté de tomates <b>Lentilles vertes Bio de Charente</b> Et dès de carottes Fromage <b>Pomme Bio</b>		Salade verte et <b>potatoes Bio</b> Burger de ** P de terre <b>Fromage blanc Bio nature</b>		Carottes rapées Cœur de filet de merlu**** Gratin dauphinois Fromage Banane		Pêche garnie Poisson frais du jour <b>Epinards bio gratinés</b> <b>Yaourt Bio au sucre de canne</b> Sablé		Œuf dur mayo sur lit de salade <b>Riz bio</b> Dès de butternut et patates douces <b>Petit suisse aux fruits Bio</b> Galette des rois des boulangers	
lundi 16 janvier 2023		mardi 17 janvier 2023		mercredi 18 janvier 2023		jeudi 19 janvier 2023		vendredi 20 janvier 2023	
Potage de légumes Nems aux légumes** Pêches au jus Fromage Clémentine		Salade verte mâche dès de fromage Bourguignon* Monts verts Carottes vapeur Beignet à la pomme		Salade de tomates et noix Cuisse de poulet sce champignons Haricots verts Bio Sablé Crème spéculoos		Céleri et carottes rapées Langue de bœuf* Monts verts <b>Semoule Bio</b> <b>Flan vanille Bio</b>		Filet de maquereau sur lit d'endives Gratin de p de terre* Et petits légumes Fromage Petite banane	
lundi 23 janvier 2023		mardi 24 janvier 2023		mercredi 25 janvier 2023		jeudi 26 janvier 2023		vendredi 27 janvier 2023	
Velouté de tomates Sauté de veau* Salsifis Fromage à la coupe Clémentine		Taboulé maison et crudités Roti de porc* Monts verts <b>Chou fleur Bio gratinés</b> Petit suisse <b>Pomme Bio</b>		Velouté de potiron Faritas bolognaise* Tomme de savoie Clémentine		Salade verte composée Hachis parmentier** <b>Purée Bio maison</b> <b>Crème dessert vanille Bio</b>		Carottes rapées Poulet fermier* en cocotte Rouzède Petits pois carottes <b>Lait Bio aromatisé</b> Donuts sucré	
lundi 30 janvier 2023		mardi 31 janvier 2023		mercredi 1 février 2023		jeudi 2 février 2023		vendredi 3 février 2023	
Crème de potiron Nugget's de blé** <b>Haricots verts Bio</b> <b>Fromage blanc Bio</b> /petit fromage Fruit		Crêpe au fromage Saucisse à l'ancienne* Monts Verts <b>Lentilles vertes Bio de Charente</b> Brebis crème 1/2 orange		Salade de haricots verts Bio 1/4 oeuf Sauté de porc* à l'ananas Blé Crème anglaise Gâteau basque		Salade de tomates Poisson frais du jour** Petite ratatouille Petit suisse sucré Crêpe au chocolat		Salade verte et croutons Tartiflette maison** Aux dés de jambon et lardons Orange en tranche	

**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