
















MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

Du 1^{er} septembre au 5 septembre

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
Lundi	 Concombre vinaigrette bio	 Rôti de dinde Au jus bio	 Haricots verts persillés bio	  Ossau iraty IGP	Tarte aux pommes
Mardi	Carottes râpées	Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella, cheddar		Yaourt aromatisé	  Fruit frais bio
Mercredi					
Jeudi	  Pastèque bio	Boulettes de bœuf sauce provençale	Pommes de terre Rissolées	  Comté AOP	Crème dessert Au chocolat
Vendredi	Pâté de campagne/ Oeuf mayonnaise	 Colin d'Alaska et quartier de citron	Riz et ratatouille	 Fromage blanc bio	  Fruit frais bio













Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Conformément aux recommandations gouvernementales, les fromages servis sont à base de lait pasteurisé ou à pâte pressée cuite.

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

Du 8 septembre au 12 septembre

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
Lundi	Coquillettes en salade	Cordon bleu de volaille	 Carottes Vichy bio	Yaourt nature sucré	  Fruit frais bio
Mardi	 Tomates vinaigrette bio	Brandade de poisson		  Cantal AOP	Flan vanille Nappé au caramel
Mercredi					
Jeudi	  Melon bio	Rôti de veau	Chou-fleur béchamel	  P'tit brie de vache bio	Éclair au chocolat
Vendredi	Salade verte au gruyère	Tajine de légumes	 Semoule bio	Petits fromages frais aromatisés	 Compote bio



















Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Conformément aux recommandations gouvernementales, les fromages servis sont à base de lait pasteurisé ou à pâte pressée cuite.

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

Du 15 septembre au 19 septembre

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
Lundi	Céleri rémoulade	 Sauté de bœuf aux épices bio	 Tortis bio	  Tomme des Pyrénées IGP	  Fruit frais bio
Mardi	 Tomates vinaigrette bio	Omelette aux pommes de terre	  Kiri bio	Poire au sirop	
Mercredi					
Jeudi	  Pastèque bio	Rôti de porc/ Rôti de dinde	 Petits pois Carottes bio	  Saint Nectaire AOP	Riz au lait
Vendredi	Friand au fromage	 Filet de merlu sauce citron	Epinards béchamel	 Fromage blanc bio	  Fruit frais bio














Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Conformément aux recommandations gouvernementales, les fromages servis sont à base de lait pasteurisé ou à pâte pressée cuite.

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

Du 22 septembre au 26 septembre

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
Lundi	 Carottes râpées bio	Pizza aux 3 fromages		Yaourt nature sucré	Compote
Mardi	Taboulé	Cuisse de poulet	 Courgettes sautées bio	 Mimolette bio	  Fruit frais bio
Mercredi					
Jeudi	  Melon bio	 Rôti de bœuf bio	Frites	  Gouda IGP	Crème dessert au chocolat
Vendredi	 Salade de tomates bio	Saucisses/ Merguez	Purée de légumes	  Emmental de Savoie IGP	Clafoutis de pêche maison

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Conformément aux recommandations gouvernementales, les fromages servis sont à base de lait pasteurisé ou à pâte pressée cuite.

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »