

	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 « Lait 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	 
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	

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 « Lait 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 « Lait 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 « Lait et Fruits à l'école »

