

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

01/09/26 AU 4/09/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi					
Mardi	CAROTTES RÂPÉES*	SAUTÉ DE POULET*	HARICOTS VERTS ET POMMES SAUTÉES*	 COMTÉ AOP	TARTE AUX POIRES
Mercredi					
Jeudi	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE*	OMELETTE AU FROMAGE*	RATATOUILLE* / SEMOULE	 CANTAL AOP	  FRUIT DE SAISON BIO
Vendredi	CONCOMBRE VINAIGRETTE*	GRATIN DE MOULES*	RIZ BASMATI	  YAOURT NATURE SANS SUCRE BIO	COMPOTE DE POMMES*

* Préparé en cuisine à partir de produits bruts

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

07/09/26 AU 11/09/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	COLESLAW*	BOULE DE BOEUF SAUCE TOMATE*	FARFALLES	   CHANTENEIGE BIO	   FRUIT DE SAISON BIO
Mardi	PÂTÉ DE CAMPAGNE OEUF MAYONNAISE	SAUTE DE VEAU MARENGO*	POMMES VAPEUR	  OSSAU IRATY AOP	COMPOTE DE POMME*
Mercredi					
Jeudi	BETTERAVES VINAIGRETTE*	 FILET DE POISSON SAUCE BRETONNE*	GRATIN DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES*	   EMMENTAL BIO	CRÈME DESSERT VANILLE
Vendredi	CRÊPE AU FROMAGE	OEUF BROUILLÉS AUX CHAMPIGNONS DE PARIS*	HARICOTS VERTS*	YAOURT AROMATISÉ	   FRUIT DE SAISON BIO

* Préparé en cuisine à partir de produits bruts

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

14/09/26 AU 18/09/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	SALADE DE HARICOTS VERTS*	ESCALOPE DE DINDE	PURÉE DE CAROTTES*	TOMME DE CHÈVRE/BREBIS	CHOU VANILLE
Mardi	SALADE DE LENTILLES ET FETA*	LASAGNES VÉGÉTARIENNES*		   FROMAGE BLANC BIO	   FRUITS DE SAISON BIO FRAMBOISES
Mercredi					
Jeudi	MACÉDOINE VINAIGRETTE*	RÔTI DE PORC	PÂTES	   SAINT NECTAIRE LAITIER AOP	PÊCHE AU SIROP
Vendredi	SALADE COMPOSÉE*	 PARMENTIER DE COLIN*	SALADE VERTE ET CROÛTONS*	   BRIE PASTEURISÉ BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

* Préparé en cuisine à partir de produits bruts

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

21/09/26 AU 25/09/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	CÉLERI RÉMOULADE*	SAUTÉ DE BOEUF A LA PROVENÇALE*	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE*	   EMMENTAL BIO	   FRUIT DE SAISON BIO
Mardi	SALADE DE RIZ TOMATE CONCOMBRE*	CLAFOUTIS SALÉ FORESTIER AUX CHAMPIGNONS ET COMTÉ*	CAROTTES PERSILLÉES*	   GOUDA BIO	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
Mercredi					
Jeudi	CONCOMBRE VINAIGRETTE*	SAUTÉ DE PORC SAUCE PAPRIKA CRÉMEUSE*	GRATIN DAUPHINOIS*	   MIMOLETTE BIO	CRÈME CARAMEL
Vendredi	SALADE DE CRUDITÉS*	 POISSON PANÉ ET CITRON	COQUILLETES*	YAOURT AROMATISÉ	   FRUIT DE SAISON BIO

* Préparé en cuisine à partir de produits bruts

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 »