

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

28/09 AU 2/10/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	CAROTTES RÂPÉES*	PIZZA 3 FROMAGES*		   YAOURT NATURE SANS SUCRE BIO	   FRUIT DE SAISON BIO
Mardi	TABOULÉ*	 CABILLAUD SAUCE MOUTARDE DOUCE*	HARICOTS VERTS ET COURGETTES*	   CAMEMBERT PASTEURISÉ BIO	TARTE AUX POMMES
Mercredi					
Jeudi	   MELON BIO	OSSO BUCCO DE VEAU*	MACARONIS EN GRATIN*	ÉDAM	CRÈME DESSERT VANILLE
Vendredi	QUICHE AUX LÉGUMES*	CORDON BLEU	CHOU-FLEUR PERSILLÉ*	   BRIE PASTEURISÉ BIO	   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

05/10/26 AU 09/10/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	SALADE DE HARICOTS VERTS*	CHIPOLATAS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	   FROMAGE BLANC BIO	   FRUIT DE SAISON BIO
Mardi	OEUFS MAYONNAISE*	CAKE AUX LÉGUMES ET FROMAGE*	SALADE DE LAITUE ET CROÛTONS	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	   FRUIT DE SAISON BIO
Mercredi					
Jeudi	BETTERAVES VINAIGRETTE*	RÔTI DE BŒUF	PÂTES	   EMMENTAL BIO	GÂTEAU AU YAOURT*
Vendredi	FRIAND AU FROMAGE	 POISSON PANÉ	ÉPINARDS À LA CRÈME*	   CHANTENEIGE BIO	COMPOTE DE POMME*

* 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

12/10/26 AU 16/10/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	CONCOMBRE VINAIGRETTE*	ESCALOPE VIENNOISE	PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE*	PETIT SUISSÉ NATURE SUCRÉ	   FRUIT DE SAISON BIO
Mardi	SALADE DE PÂTES ET MAÏS*	GRATIN DE COURGES*		   COMTÉ BIO	   FRUIT DE SAISON BIO
Mercredi					
Jeudi	MACÉDOINE DE LÉGUMES*	BLANQUETTE DE VEAU*	FARFALLES*	   CAMEMBERT PASTEURISÉ BIO	CLAFOUTIS DE PÊCHES*
Vendredi	BETTERAVES VINAIGRETTE*	 PARMENTIER DE COLIN*		 SAINT NECTAIRE LAITIER AOP	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 »