

















MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

01/06/26 AU 05/06/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Salade de riz*	Poulet onctueux à la crème*	Brocolis	  Cantal AOP	   Fruit de saison BIO
Mardi	Salade de Haricots verts*	Brandade de morue*		   Camembert Pasteurisé BIO	Yaourt aromatisé
Mercredi					
Jeudi	Concombre vinaigrette*	Pizza aux légumes*		   Gouda BIO	   Fruit de saison BIO
Vendredi	Taboulé*	Chipolatas de volaille	Courgettes sautées*	  St nectaire laitier AOP	Liégeois au chocolat

* 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 « Laites et Fruits à l'école »

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

DU 08/06 AU 12/06/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Céleri rémoulade*	Emincé de dinde Au curry*	Macaronis	   Tomme de Vache BIO	   Fruit de saison BIO
Mardi	Salade de pâtes*	Oeufs brouillés champignons*	Ratatouille*	   Brie pasteurisé BIO	Yaourt aux fruits
Mercredi					
Jeudi	Salade de tomates vinaigrette*	Gratin de moules*	Frites	   Emmental BIO	Compote de pommes*
Vendredi	Clafoutis salé à la provençale*	Rôti de porc Ou rôti de dinde	Haricots verts*	   Comté BIO	Crème vanille

* 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

DU 15/06/26 AU 19/06/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Oeufs mayonnaise*	Lasagnes végétariennes*		  St nectaire laitier AOP	Ananas au sirop
Mardi	Quiche aux légumes de saison*	Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence*	Carottes persillées*	   Brie pasteurisé BIO	  Yaourt nature sucré BIO
Mercredi					
Jeudi	Carottes râpées	Chipolatas de volaille	Gratin de pommes de terre et courgettes*	   Bûche de chèvre BIO	Mousse au chocolat
Vendredi	Salade César*	Crevettes et moules sautées à l'ail*	Riz basmati	   Mimolette 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 « Laites et Fruits à l'école »

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

DU 22/06/26 AU 26/06/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Salade de pâtes*	Filet de merlu Sauce citron*	Haricots verts persillés*	   Vache qui rit BIO	   Fruit de saison BIO
Mardi	Salade de tomates Vinaigrette*	Wings de poulet	Purée De patate douce*	  Cantal AOP	Brownie au chocolat*
Mercredi					
Jeudi	Salade de concombre et pois chiches*	Raviolis en gratin sauce tomates* Ou plat végétarien*		   Gouda BIO	   Fruit de saison BIO
Vendredi	Coleslaw*	Clafoutis salé façon indienne épinards et curry*		   Brie pasteurisé BIO	  Yaourt à la framboise 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 « Lait et Fruits à l'école »