





















## MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

DU 29/06/26 AU 03/07/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b>	Salade de riz*	Sauté de dinde aux herbes de Provence*	Courgettes sautées*	Tomme de vache BIO   	Fruit de saison BIO   
<b>Mardi</b>	Salade de haricots verts*	Pizza aux 3 fromages*		Fromage blanc avec confiture de fraise*   	Fruit de saison BIO BIO   
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Concombre à la menthe*	Couscous Poulet et merguez*	Légumes de couscous et semoule au beurre*	Yaourt aromatisé	Compote de Pomme fraise BIO  
<b>Vendredi</b>	Pastèque BIO   	Chips et jambon de dinde mayonnaise		Brie pasteurisé BIO   	Beignet à l'abricot

\* 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 »