MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

Du 04/01/27 au 08/01/27

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	**Chou fleur vinaigrette***	**Chipolatas aux herbes***	**Purée de carottes et pommes de terre***	Camembert pasteurisé BIO	Galette des rois
Mardi	**Coleslaw***	**Osso buco de dinde***	**Haricots verts et pommes de terre***	Tomme de vache BIO	Crème vanille
Mercredi					
Jeudi	**Carottes rapées***	**Lasagnes aux légumes***	Salade verte d'accompagnement	Fromage blanc coulis fruits rouges	Fruit de saison BIO
Vendredi	**Potage tomates vermicelle***	**Crevettes et moules sautées à l'ail***	Riz basmati	Comté AOP	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

Du 11/01/27 au 15/01/27

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	**Salade de pâtes***	Poulet rôti label rouge	**Purée de pommes de terre / carottes***	Tomme des croquants	Mousse au chocolat au lait
Mardi	**Macédoine***	**Pizza aux trois fromages***	Salade verte d'accompagnement	Fromage blanc BIO	Fruit de saison BIO
Mercredi					
Jeudi	**Céleri rémoulade***	Rôti de Boeuf	**Gratin de macaronis***	Yaourt nature BIO	Fruit de saison BIO
Vendredi	**Poireaux mimosa***	Nugget de poisson	**Purée de brocolis***	Emmental BIO	**Gâteau au yaourt***

*** 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 18/01/2027 au 22/01/2027

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	**Salade de pommes de terre***	**Sauté de veau***	**Petits pois***	Cantal AOP	Crème chocolat
Mardi	**Salade de pois chiches***	**Clafoutis forestier aux champignons et comté***	Salade verte d'accompagnement	St Nectaire laitier AOP	Fruit de saison BIO
Mercredi					
Jeudi	**Salade césar***	**Tajine de poulet***	**Semoule***	Comté AOP	**Compote de pommes***
Vendredi	**Carottes rapées***	**Colombo de poisson***	**Riz basmati et fondue de poireaux***	Fromage blanc BIO	**Cake au citron***

*** 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 25/01/27 AU 29/01/27

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Friand au fromage	**Escalope de poulet***	**Poêlée de pommes de terre/haricots verts/carottes***	Yaourt nature BIO	Fruit de saison BIO
Mardi	**Salade de pâtes***	**Oeufs florentine***		Mimolette BIO	Fruit de saison BIO
Mercredi					
Jeudi	**Céleri mayonnaise***	**Filet mignon aux herbes de provence***	**Fricassée de patate douce et carottes***	St Nectaire laitier AOP	Crème dessert vanille
Vendredi	**Velouté de potiron et carottes***	**Brandade de poisson***	Salade verte d'accompagnement	Gouda BIO	Pêches au sirop

*** 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 »