MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

DU 02/11/26 AU 6/11/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Salade mexicaine au thon*	Sauté de dinde*	Purée de butternut*	Fromage blanc BIO	Fruit de saison BIO
Mardi	Concombre vinaigrette*	Filet de colin sauce citron*	Farfalle*	Saint nectaire AOP	Mousse au chocolat au lait
Mercredi					
Jeudi	Macédoine*	Omelette aux pommes de terre*	Haricots verts*	Emmental bio	Fruit de saison BIO
Vendredi	Coleslaw*	Sauté de bœuf à la provençale*	Flan crémeux carotte / patate douce*	Yaourt aromatisé	Beignet aux 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

Du 09/11/26 au 13/11/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	**Carottes râpées vinaigrette***	**Blanquette de poisson***	Riz basmati	Tomme des croquants	Crème vanille
Mardi	**Haricots verts en salade***	**Quiche aux légumes d'automne***	Salade d'accompagnement	Yaourt nature BIO	Fruit de saison BIO
Mercredi					
Jeudi	Crêpe au fromage	Chipolatas aux herbes	**Carottes persillées***	Gouda BIO	**Compote de pomme maison***
Vendredi	**Salade grecque***	**Couscous poulet / merguez***	**Semoule au beurre et légumes couscous***	Comté 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

Du 16/11/26 au 20/11/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	**Coleslaw***	Poulet rôti	**Gratin de brocolis***	Camembert pasteurisé BIO	Tarte aux poires
Mardi	**Velouté de légumes***	Rôti de bœuf	Fusilis	Emmental BIO	Ananas au sirop
Mercredi					
Jeudi	**Taboulé***	**Oeufs à la florentine**		Tomme de vache BIO	**Riz au lait***
Vendredi	**Céleri rémoulade***	**Filet de poisson sauce citron***	**Pomme vapeur***	Petits suisses aromatisés	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 23/11/26 au 27/11/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	**Salade avocat et crevettes***	**Sauté de poulet***	**pommes sautées***	Brie pasteurisé BIO	Fruit de saison BIO
Mardi	**Betteraves vinaigrette***	**Omelette au fromage***	**Fricassée de carottes et pommes de terre***	Yaourt nature BIO	**Cake au chocolat***
Mercredi					
Jeudi	**Salade de chou chinois***	**Rougail de saucisse de volaille***	**Riz basmati***	Bûche de chèvre BIO	Fruit de saison BIO
Vendredi	**Tarte fine aux poireaux***	Poisson meunière	**Haricots verts persillés***	Mimolette jeune BIO	Yaourt aromatisé 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 « Laits et Fruits à l'école »