




















## MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

**LUNDI 2 au VENDREDI 6 FEVRIER 2026**

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b>	Friand au fromage	Emincé de dinde herbes de Provence*	Aubergines grillées au parmesan*	   Yaourt nature BIO	Crêpe
<b>Mardi</b>	Salade de tomates cerises, fonds d'artichauts, œufs durs et pois chiche*	Tajine végétarien*	Semoule au beurre*	   Kiri BIO	   Banane BIO
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Macédoine de légumes	 Filet de merlu meunière	Pommes sautées	  Tomme des Pyrénées	   Poire BIO
<b>Vendredi</b>	Taboulé*	Boulettes de bœuf sauce paprika	Haricots verts et courgette en fricassée*	  Ossau Iraty	  Flan vanille nappé caramel 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 »