

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

LUNDI 5 au VENDREDI 9 JANVIER 2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Pomelos au sucre	Cordon bleu	Purée de pomme de terre et de carottes*	   Cantal	Galette des rois Frangipane
Mardi	Salade de pois chiche et boulgour*	Pizza aux légumes*	Salade verte et croûtons*	   Bûche de chèvre BIO	   Banane BIO
Mercredi					
Jeudi	Velouté de courgettes*	Choucroute de la mer*		   Yaourt nature BIO	   Compote de pommes BIO
Vendredi	Salade composée de crudités*	Rôti de veau	Petits pois	   Carré frais BIO	Crème 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 « Lait et Fruits à l'école »

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

LUNDI 12 au VENDREDI 16 JANVIER 2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Salade de cœur de palmier et tomates*	Sauté de bœuf sauce provençale*	Purée de butternut*	   Emmental BIO	   Clémentine BIO
Mardi	Potage tomates vermicelle*	Poulet à l'ail onctueux à la crème*	Épinards Béchamel*	 Tomme des Pyrénées	   Banane BIO
Mercredi					
Jeudi	Salade fromagère*	Curry de pois chiche et céréales*	  	Fromage blanc BIO	   Kiwi BIO
Vendredi	Coleslaw*	 Blanquette de poisson au curry*	Riz	  	 Crème vanille 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 »



MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

LUNDI 19 au VENDREDI 23 JANVIER 2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Mousse de canard	Pilon de poulet Tex mex*	Poêlée de légumes maïs haricots rouges haricots verts*	   Saintnectaire	   Poire BIO
Mardi	Carottes râpées*	Nuggets de poisson	Poêlée de brocolis*	   Emmental BIO	Tarte normande aux pommes
Mercredi					
Jeudi	Concombre à la vinaigrette*	Paëlla végétarienne*		   Bûche de chèvre BIO	Liégeois chocolat
Vendredi	Potage à la courge et au boursin*	Rôti de bœuf	Frites au four	   Yaourt nature BIO	   Pommes 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 »



MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

LUNDI 26 au VENDREDI 30 JANVIER 2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Salade grecque*	Haut de cuisse	Haricots beurre	  	Babybel BIO
Mardi	Salade de céréales gourmandes*	Omelette Au fromage *	Ratatouille*	  	Fromage blanc BIO
Mercredi					
Jeudi	Tourin à la tomate*	 Brandade de morue*	Salade verte	  	P'tit brie de vache BIO
Vendredi	Salade de crudités*	Mijoté de veau*	Riz	  	Cantal
					Ananas 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 »