

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

LUNDI 23 AU VENDREDI 27 FEVRIER 2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Concombre à la crème*	Osso buco de dinde*	Spaghettis à la courgette et parmesan*	   Camembert pasteurisé BIO	   Poire bio
Menu blanc					
Mardi	Tourin blanchi et vermicelle*	Filet de cabillaud sauce légère au citron*	Chou fleur à la béchamel*	   Bûche de chèvre BIO	Semoule au lait*
Mercredi					
Jeudi	Carottes râpées vinaigrette orange*	Potiron et courgettes tika massala*	Riz basmati	   Babybel BIO	Flan noix de coco*
Vendredi	Friand au fromage	Rôti de bœuf	Légumes du soleil*	   Yaourt nature BIO	   Kiwi 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

LUNDI 2 AU VENDREDI 6 MARS 2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Céleri rémoulade*	Sauté de Boeuf aux Pruneaux*	Carottes persillées	   P'tit brie de vache BIO	   Orange BIO
Mardi	Carottes râpées vinaigrette orange*	Parmentier de butternut et champignons de paris*		   Emmental bio	  Flan vanille nappé caramel BIO
Mercredi					
menu orange					
Jeudi	Salade russe (pommes de terre, betteraves, œufs sauce mayonnaise)*	Emincé de poulet sauce barbecue*	Frites de patate douce*	   Gouda BIO	Brownie*
Vendredi	Potage aux légumes de saison*	Gratin de fruits de mer et poisson blanc*	Poêlée de courgettes et oignons*	   Fromage blanc BIO	   Pomme 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 9 AU VENDREDI 13 MARS 2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Bouillon de légumes au vermicelle*	Omelette*	Ratatouille*	  Comté AOP	  Orange BIO
Mardi	Tarte fine à la tomate*	Filet de poulet sauce tex mex*	Haricots verts	  Cantal BIO	  Kiwi BIO
Mercredi					
Menu vert					
Jeudi	Concombre et avocat vinaigrette*	Colin sauce crème basilic et persil*	Poêlée de courgettes et chou romanesco*	  Gouda BIO	Crème à la pistache
Vendredi	Salade de chou chinois tomate et olives*	Sauté de veau à la provençale*	Macaronis en gratin*	  Yaourt nature BIO	  Poire BIO cuite au four

* 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 « Laites et Fruits à l'école »

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

LUNDI 16 AU VENDREDI 20 MARS 2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Haricots verts vinaigrette	Boeuf sauté au poivrons rouges et jaunes*	Spaghettis aux courgettes*	   Vache qui rit BIO	  Crème vanille BIO
Mardi	Batavia croûtons et noix*	Poisson Meunière	Carottes rôties persillées *	   saint nectaire Laitier AOP	   Banane BIO
Mercredi					
Jeudi	Salade de carottes à la marocaine*	Sauté de veau curcuma doux*	Purée de patate douce et crème de boursin*	   Mimolette jeune BIO	Salade d'orange à la cannelle*
Vendredi	Velouté de patate douce et lait de coco*	Lasagne butternut*	  Cantal AOP	  Petit suisse aux fruits 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.