

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

LUNDI 23 AU VENDREDI 27 MARS 2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Velouté crécy*	Filet de merlu sauce tomates*	Polenta crémeuse*	   Gouda BIO	  Compote de poire BIO*
Menu sud ouest					
Mardi	Salade du Périgord et foie de volaille*	Poulet crémeux à l'ail*	Pommes de terre sarladaises*	   Bûche de chèvre BIO	Tarte aux noix
Mercredi					
Jeudi	Salade de pâtes et tomate cerise*	Oeufs florentine*	Salade verte d'accompagnement	   Yaourt nature BIO	   Banane BIO
Vendredi	Salade de pommes de terre sauce au yaourt et concombre*	Sauté de dinde*	Petits légumes de saison*	   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 « Laits et Fruits à l'école »

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

LUNDI 30 MARS AU VENDREDI 03 AVRIL 2026

Menu jaune

Lundi

ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Céleri rémoulade et poivron jaune*	Sauté de poulet*	Frites	Emmental BIO	Banane BIO

Mardi

Taboulé*	Cabillaud à la moutarde douce*	Fricassée de brocolis*	Brie pasteurisé	Yaourt vanille BIO
----------	--------------------------------	------------------------	-----------------	--------------------

Mercredi

--	--	--	--	--

Jeudi

Salade de lentilles corail et feta*	Omelette pommes de terre*	Ratatouille*	Tome BIO	Kiwi BIO
-------------------------------------	---------------------------	--------------	----------	----------

Vendredi

Salade œufs durs avocats et tomate cerise*	Cocotte de veau aux asperges vertes et carottes *	Purée de pommes de terre*	petit carré frais BIO	Brownie*
--	---	---------------------------	-----------------------	----------

* 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 20 AU VENDREDI 24 AVRIL 2026

Lundi

Menu kids

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Potage de légumes*	Colin sauce poivrons rouges et olives vertes et crème légère*	Farfalles	 Cantal	  Poire BIO
Salade de haricots verts et maïs*	Croque poulet au curry *	Salade verte d'accompagnement*	 Saint Nectaire laitier	Eclair au chocolat
Salade de crudités*	Pizza aux 3 fromages*		  Yaourt nature BIO	Compote de pomme*
Salade fromagère croûtons et œufs durs*	Rôti de Bœuf	Poêlée de courgettes et haricots beurre*	  Tome BIO	  Yaourt 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.



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 27 AU VENDREDI 30 AVRIL 2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Oeufs mimosas	Mijoté de poulet en sauce crème champignons*	Purée de carottes au cumin doux*	   Kiri BIO	   Orange BIO
Mardi	Tresse au fromage	Marmite de la mer poisson blanc moules et crevettes sauce rouille douce*	Gratin de brocolis*	   Tome BIO	Crème chocolat
Mercredi					
Jeudi	Concombre en vinaigrette*	Lasagnes végétariennes*	  Comté	Tranche d’ananas au four sauce caramel et coco râpée*	
Vendredi	FERIE				

* 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 »