



















MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

Lundi 3 au vendredi 7 novembre 2025

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Salade grecque*	Poulet onctueux à la crème de citron*	Purée de patate douce*	   Yaourt nature BIO	   Ananas bio
Mardi	Potage tomate vermicelle*	Rôti de veau au jus*	Chou-fleur persillé*	  Cantal	  Fondant vanille BIO
Mercredi					
Jeudi	Céleri rémoulade*	Crevettes et moules sautées à l'ail*	Gratin de pommes de terre et courgettes*	  Saint nectaire	   kiwi BIO
Vendredi	Salade de pois chiche et quinoa*	Oeufs florentine*	Epinards à la béchamel*	   Kiri BIO	Eclair 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 « Laits et Fruits à l'école »

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

Lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Coleslaw*	Mijoté de poulet aux champignons*	Potatoes	   P'tit brie de vache Bio	   Banane BIO
Mardi	FERIE				
Mercredi					
Jeudi	Velouté de courgettes*	Curry de pois chiche et céréales*	  Ossau Iraty	   Poire BIO	
Vendredi	Salade de haricots verts*	Rôti de bœuf	   Petits pois carottes*	  Emmental BIO	  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.



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 17 au vendredi 21 novembre 2025

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Salade de pâtes BIO*	Boulettes de bœuf aux herbes de Provence	Ratatouille*	 Comté	 Raisin noir BIO
Mardi	Concombre à la crème*	Spaghettis aux légumes du soleil*		 Tomme des Pyrénées	Chou à la crème
Mercredi					
Jeudi	Salade verte au maïs*	Cassoulet / Saucisse de volaille*	Haricots blancs Sauce tomate*	 Vache qui rit BIO	Ile flottante
Vendredi	Velouté de butternut*	 Blanquette de poisson lait de coco et curry*	Pomme vapeur*	 Fromage blanc BIO	 Royal gala 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 24 au vendredi 28 novembre 2025

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Carottes râpées*	 Poisson meunière	Pomme vapeur et haricots verts en persillade*	  Yaourt nature BIO	  Raisin blanc BIO
Mardi	Salade piémontaise*	Sauté de veau marengo*	Chou-fleur persillé*	  Kiri BIO	Flan vanille caramel
Mercredi					
Jeudi	Salade grecque*	Aiguillette de poulet tex mex*	Brocolis en béchamel*	  Gouda	Semoule au lait et raisins*
Vendredi	Salade verte lardons et croûtons*	Gnocchis gratinés sauce tomate*		  Fromage blanc BIO	Pêches au sirop

* 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 »