

## MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

Lundi 3 au vendredi 7 novembre 2025

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b>	Salade grecque*	Poulet onctueux à la crème de citron*	Purée de patate douce*	   Yaourt nature BIO	   Ananas bio
<b>Mardi</b>	Potage tomate vermicelle*	Rôti de veau au jus*	Chou-fleur persillé*	  Cantal	  Fondant vanille BIO
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Céleri rémoulade*	Crevettes et moules sautées à l'ail*	Gratin de pommes de terre et courgettes*	  Saint nectaire	   kiwi BIO
<b>Vendredi</b>	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 « Lait 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
<b>Lundi</b>	Coleslaw*	Mijoté de poulet aux champignons*	Potatoes	   P'tit brie de vache Bio	   Banane BIO
<b>Mardi</b>	FERIE				
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Velouté de courgettes*	Curry de pois chiche et céréales*		   Ossau Iraty	   Poire BIO
<b>Vendredi</b>	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 « Lait 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
<b>Lundi</b>	Salade de pâtes BIO*	Boulettes de bœuf aux herbes de Provence	Ratatouille*	  Comté	  Raisin noir BIO
<b>Mardi</b>	Concombre à la crème*	Spaghettis aux légumes du soleil*		  Tomme des Pyrénées	Chou à la crème
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Salade verte au maïs*	Cassoulet / Saucisse de volaille*	Haricots blancs Sauce tomate*	  Vache qui rit BIO	Ille flottante
<b>Vendredi</b>	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 « Lait 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
<b>Lundi</b>	Carottes râpées*	Poisson meunière 	Pomme vapeur et haricots verts en persillade*	Yaourt nature BIO   	Raisin blanc BIO
<b>Mardi</b>	Salade piémontaise*	Sauté de veau marengo*	Chou-fleur persillé*	Kiri BIO   	Flan vanille caramel
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	Salade grecque*	Aiguillette de poulet tex mex*	Brocolis en béchamel*	Gouda   	Semoule au lait et raisins*
<b>Vendredi</b>	Salade verte lardons et croûtons*	Gnocchis gratinées 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 « Lait et Fruits à l'école »