MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE BERGERAC

DU 30/11/2026 AU 04/12/2026

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	**Salade de riz***	**Sauté de bœuf à la provençale***	**Petits pois***	Emmental BIO	Fruit de saison BIO
Mardi	**Quiche lorraine***	**Rôti de porc au jus***	**Purée de brocolis***	Fromage blanc coulis abricot	Fruit de saison BIO
Mercredi					
Jeudi	**Betteraves vinaigrette***	**Pizza aux trois fromages***	Salade verte d'accompagnement	Yaourt aromatisé aux fruits	**Compote de pomme***
Vendredi	**Carottes rapées à l'orange***	**Pâtes au saumon***		St nectaire laitier AOP	Ile flottante

*** 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

Du 07/12/26 au 11/12/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	**Salade de pommes de terre***	**Côtes de porc***	**Gratin de chou-fleur***	Yaourt nature BIO	Chou vanille
Mardi	**Salade de lentilles***	**Cake aux légumes d'Automne et fromage***	Salade verte d'accompagnement	Brie pasteurisé BIO	Liégeois au chocolat
Mercredi					
Jeudi	**Soupe crémeuse potiron et orange***	**Blanquette de dinde***	riz basmati	Gris du Périgord	Pêches au sirop
Vendredi	Friand au fromage	**Colombo de poisson***	**Fricassée de champignons et carottes***	Fromage blanc BIO	Fruit de saison 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

Du 14/12/26 au 18/12/26

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi	**Salade de pâtes au pesto***	**Sauté de bœuf***	**Brocolis***	Camembert pasteurisé BIO	Fruit de saison BIO
Mardi	**Salade de chou rouge***	**Filet de poisson sauce bretonne**	**Purée de pommes de terre***	Emmental BIO	Cocktail de fruits
Mercredi					
Jeudi	Oeufs mayonnaise	**Gratin de butternut***	Salade verte d'accompagnement	Cantal AOP	Fruit de saison BIO
	menu Noël des enfants				
Vendredi	**Terrine de légumes***	Nuggets de poisson	Röstis	Tomme de vache BIO	Bûche 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 »