



VILLE DE RIBERAC
 MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
 18 au 29 OCTOBRE 2021



Aliments issus de la production AB/locale
 Poissons issus de la filière pêche durable « C'EST COMME A LA MAISON ! »

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Velouté de poireaux (B) Poulet (B) Petit pois Fromage blanc au miel (B) Biscuit (B)	Salade mimosa (B) Hachis parmentier de légumes (B) Fruit de saison (B) Pain bio	Salade de pâtes(B) Grillade de porc (B) Haricots verts (B) Fromage Salade de fruits (B)	Rillettes de sardines Cassoulet (Viandes bio) Fromage (B) Fruit de saison (B)	Salade / bleu (B) Poisson à la crème Riz (B) aux légumes (B) Yaourt (B)
Vacances de Toussaint				
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Salade de choux (B) Sauté de volaille Gratin de pâtes (B) PETIT suisse Biscuit	Pâté de campagne Chipolatas Purée pois cassés(B) Panière de fruits (B) Pain bio	Pas de restauration	Brocolis (B) Rôti de bœuf (B) Frites Fromage (B) Tarte aux fruits(B)	Pas de restauration

Les assaisonnements sont élaborés avec de l'huile de colza, olive ou noix.

L'huile d'olive est utilisée en cuisson, le beurre ou l'huile de tournesol pour la pâtisserie.

Toutes les huiles sont de première pression à froid.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

(B):BIO

(B):BIO LOCAL

VBF: viande bovine française

(S) : surgelé