



VILLE DE RIBERAC
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 1er au 16 Septembre 2022
Aliments issus de la production AB/locale
Poissons issus de la filière pêche durable
« C'EST COMME A LA MAISON ! »



			jeudi 1 brocolis rôti de boeuf blé yaourt café	vendredi 2 melon omelette pdt salade/rapé glace gateau
lundi 5 betteraves saucisse de veau Pâtes + rapé fruit	mardi 6 salade dés de fromage sauté de porc lentilles yaourt	mercredi 7 rilette de thon poulet frites fromage fruit	jeudi 8 salade de riz poisson frais carottes braisées fromage blanc	vendredi 9 choux fleur boulettes de lentilles basquaises semoule au basilic gateau maison
lundi 12 saucisson à l'ail spaghetti bolo rapé fruit	mardi 13 carottes rapées rôti de boeuf pommes de terre persillées glace	mercredi 14 pizza jambon braisé petits pois salade de fruit	jeudi 15 tomate mais omelette fromage salade riz au lait	vendredi 16 brocolis poisson purée tarte aux pommes

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

CUISINE CENTRALE
Sébastien Gonzalez

(B):BIO

(B):BIO LOCAL

VBF: viande bovine française

(S) : surgelé

(L) : Local

: fait maison

P/ le Maire

Adjointe déléguée





VILLE DE RIBERAC
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 19 au 30 Septembre 2022
Aliments issus de la production AB/locale
Poissons issus de la filière pêche durable
« C'EST COMME A LA MAISON ! »



lundi 19 paté de campagne poulet haricots verts fromage blanc biscuit	mardi 20 betteraves rougail saucisse riz fromage fruit	mercredi 21 oeuf mayo steak haché purée cornet glacé	jeudi 22 salade verte/pois chiches/maïs gratin de pâtes à la tomate clafoutis	vendredi 23 taboulé poisson ratatouille yaourt
lundi 26 friand saucisse de canard haricots beurres fruit	mardi 27 choux fleur rôti de porc pois cassés compote	mercredi 28 saucisson sec sauté de veau pommes vapeurs poire	jeudi 29 radis brandade poisson+hareng salade yaourt	vendredi 30 salade mexicaine lasagne maraichères tarte pomme/ poire chocolat

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

CUISINE CENTRALE
Sébastien Gonzalez

(B):BIO

(B):BIO LOCAL

VBF: viande bovine française

(S) : surgelé

(L) : Local

: fait maison

P/le Maire



Adjointe déléguée.