



VILLE DE RIBERAC

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

Du 1er au 18 Novembre 2022



Aliments issus de la production AB/locale - Poissons issus de la filière pêche durable

« C'EST COMME A LA MAISON ! »

mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Toussaint		salade maïs chipolatas purée pomme de terre et patate douce compote	

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
betteraves merlu à la tomate(S) riz pilaf fromage poire	salade de pâtes rôti de boeuf VBF haricots verts (S) yaourt chocolat	paté de campagne chipolatas de veau petits pois tome blanche orange	choux chinois omelettes pomme de terre salade gateau aux pommes	Armistice
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
brocolis (S) poulet pâtes fromage blanc aux fruits	carottes rapées chili con carne blé vache qui rit bio orange	salade composée croque monsieur liégeois	velouté de légumes dahl de lentilles corail riz gateau au yaourt	taboulé de saison rôti de porc au miel haricots verts (S) yaourt à la poire

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

(L) : Local

fait maison

CUISINE CENTRALE
Sébastien Gonzalez

M. LE MAIRE
Nicolas Platon





VILLE DE RIBERAC

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

Du 21 au 30 Novembre 2022



Aliments issus de la production AB/locale - Poissons issus de la filière pêche durable

« C'EST COMME A LA MAISON ! »

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
choux fleur(S) ragout de petit pois (pdt, carottes, navets) camembert sandwich pain brioché et confiture	vermicelle à la tomate saucisse toulouse haricots beurre, blé yourt vanille	carottes rapées jambon blanc purée gâteau au chocolat	saucisson sec et ail poisson frais purée de carottes kiwi et biscuit	Mâche batavia et dès de fromage sauté de veau pâtes compote
lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1 ^{er} décembre	vendredi 2
velouté de carottes tortellinis (S) à la tomate, rapé poire et biscuit	salade de riz rôti de porc épinard (S) fromage blanc	salade de pdt sauté de dinde poëllée de légumes glace	betteraves omelettes pdt salade gâteau	brocolis (S) poulet pâtes emmental pomme

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

(L) : Local

fait maison

CUISINE CENTRALE

Sébastien Gonzalez

M. LE MAIRE
Nicolas Platon

