



VILLE DE RIBERAC
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 2 au 13 janvier 2023
Aliments issus de la production AB/locale
Poissons issus de la filière pêche durable
« C'EST COMME A LA MAISON ! »



lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Pas de CL	duo de saucisson poisson purée clémentine	<u>pizza</u> chipolatas de porc lentilles glace	<u>salade et pois chiches aux épices</u> <u>bolo de légumes</u> pâtes yaourt abricot	<u>crème dubarry</u> rôti de boeuf VBF haricots verts/ pommes de terre brioche des rois
lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<u>vermicelle tomate</u> jambon braisé <u>choux fleur béchamel</u> fromage fruit	<u>betteraves</u> <u>lasagne poulet épinard</u> compote biscuit	<u>salade</u> maïs tomate cerise <u>nuggets</u> petit pois liegeois	brocolis <u>mimosa</u> <u>pizza</u> (mozza, poivrons, tomate cerise, oignons) <u>salade/dés de fromage</u> glace	paté poisson frais <u>purée potimarron</u> fruit/ biscuit

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

MAIRE DE RIBERAC
Nicolas Platon



(B):BIO
(B):BIO LOCAL
VBF: viande bovine française
(S) : surgelé
(L) : Local
fait maison



VILLE DE RIBERAC
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 16 au 27 janvier 2023
Aliments issus de la production AB/locale
Poissons issus de la filière pêche durable
« C'EST COMME A LA MAISON ! »



lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<u>velouté de potimarron</u>	salade oeuf maïs <u>parmentier de légumes</u>	saucisson <u>omelette pomme de terre</u>	<u>carottes rapées</u>	choux fleur
chipos de veau poëllée de légumes	compote	terre salade fromage beignet	rôti de porc pâtes yaourt poire	coeur de merlu riz fromage fruit
fruit/biscuit				

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
friand fromage sauté de dinde <u>purée de carottes</u>	<u>velouté de légumes</u> <u>spaghettis bolo + rapé</u> VBF fruit	<u>rillettes de sardine</u> jambon blanc purée	saucisson poulet haricot vert/petit pois	salade croustons rapé <u>cassoulet du potager</u> (tomate, pomme de terre, courge)
crème vanille		viennois chocolat	<u>gateau</u>	glace

Lundi 30	Mardi 31
<u>vermicelle tomate</u> chipolatas de porc pois cassés tartare fruit	betterave/mâche poulet riz pilaf yaourt chocolat

CUISINE CENTRALE
Sébastien Gonzalez

MAIRE DE RIBERAC
Nicolas Platon



(B):BIO

(B):BIO LOCAL

VBF: viande bovine française

(S) : surgelé

(L) : Local

fait maison