



VILLE DE RIBERAC
 MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
 Du 1^{er} au 10 Mars 2023
 Aliments issus de la production AB/locale
 Poissons issus de la filière pêche durable
 « C'EST COMME A LA MAISON ! »



mercredi 1		jeudi 2		vendredi 3
salade strasbourgeoise		carottes batonnets, tomate cerise		salade de riz
gratin de pates tomate et jambon		omelette pomme de terre		poisson
glace		salade		épinard
		gateau yaourt		fromage
				fruit
lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
betteraves	salade verte maïs	salade tomate maïs thon	velouté à l'oseille	paté
gratin de pates à la tomate	boeuf bourguignonVBF	pizza	rôti de porc	poisson
fromage	crozet	glace/fruit	haricots grain	carottes/pomme de terre
fruit/biscuit	crème vanille		fromage	gateau maison
			fruit	

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

Mr le maire
 Nicolas Platon



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



VILLE DE RIBERAC
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 13 au 31 Mars 2023
Aliments issus de la production AB/locale
Poissons issus de la filière pêche durable
« C'EST COMME A LA MAISON ! »



lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
brocolis pois chiches	salade oeuf lardons	tartine de houmous	friand fromage	saucisson à l'ail
pommes rosties	spaghettis boloVBF	boulette de boeufVBF à la tomate	blanquette de veau	poisson pané
lentilles		pates	carottes/riz	purée
emmental	fromage	fromage blanc aux fruits		
fruit	compote		fruit	gateau aux fruits
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
choux fleur	carottes rapées	salade tomate oeuf	betteraves maïs mâche	taboulé
jambon blanc	hachis parmentierVBF		omelette pomme de terre	blanquette de poisson
pates et rapé	salade	croque monsieur	tartare	carottes
fruit	compote	petit suisse (1)	tarte aux pommes	fruit
		fruit		
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
rillettes de porc	salade de pates	oeuf mayo	brocolis	carottes celeri rapés
poulet	saucisse végété	lasagne boloVBF	rôti de boeufVBF froid mayo	poisson pané
riz pilaf	haricot blanc à la tomate		chips	pommes vapeurs
		salade de fruit	fromage	gateau aux fruits
fromage blanc	yaourt		fruit	

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

Mr le maire
Nicolas Platon



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