



VILLE DE RIBERAC
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 1 au 19 Mai 2023
Aliments issus de la production AB/locale
Poissons issus de la filière pêche durable
« C'EST COMME A LA MAISON ! »



| lundi 1 | mardi 2 | mercredi 3 | jeudi 4 | vendredi 5 |
|-------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|---|
| Féié | paté de campagne | carottes rapées | macédoine mayo (bio sysco) | salade maïs oeuf |
| | filet de loup | <u>lasagne bolognaise VBF</u> | poulet de vanxains | Axoa de pomme de terre (poivrons, sauce tomate) |
| | haricot vert | salade | riz | haricot beurre/petit pois |
| | banane | <u>salade de fruits</u> | kiwi | yaourt |
| lundi 8 | mardi 9 | mercredi 10 | jeudi 11 | vendredi 12 |
| Féié | saucisson à l'ail | salade thon, dés de fromage | carottes rapées aux graines | concombre aux herbes |
| | pépète croustillante colin épinard | boulette de viande VBF à la tomate | <u>omelette pomme de terre</u> | merlu |
| | <u>choux fleur béchamel</u> | semoule | salade | pâtes |
| | fruit | glace | fromage | clafoutis aux poires |
| | | | compote | |

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 1 au 19 Mai 2023
 Aliments issus de la production AB/locale
 Poissons issus de la filière pêche durable
 « C'EST COMME A LA MAISON ! »



| lundi 15 | mardi 16 | mercredi 17 | jeudi 18 | vendredi 19 |
|--------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| brocolis | radis beurre | tartines de sardines et tomates | Ascension | Pont |
| chipolatas de veau | pâtes à la mexicaine (poivrons maïs haricot rouge) | rôti de veau | | |
| gratin de crozet | | riz /carottes | | |
| fruit | crème façon brulée et chocolat | viennois chocolat | | |
| lundi 22 | mardi 23 | mercredi 24 | jeudi 25 | vendredi 26 |
| mortadelle salami | tomate basilic | salade composée | quiche tomate herbes poivrons | choux fleur |
| poulet basquaise | rôti de boeuf VBF | (tomate salade maïs oeuf) | nuggets de blé | poisson frais persillade |
| boulgour | haricot vert/pomme de terre | croque monsieur | carottes/ flageolets | petit épeautre |
| fromage | | | | |
| fruit | yaourt | glace | fruit | gateau |
| lundi 29 | mardi 30 | mercredi 31 | | |
| Pentecôte | friand fromage | brocolis mimosa | | |
| | chipolatas | couscous merguez poulet | | |
| | haricots beurre à la tomate | ananas glace vanille/coulis caramel | | |
| | banane | | | |

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


 Mairie de RIBERAC
 (Dordogne)
 Mr le maire
 Nicolas Platon

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