



VILLE DE RIBERAC
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 18 au 29 Septembre 2023
Aliments issus de la production AB/locale
Poissons issus de la filière pêche durable



lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
friand fromage chips de veau lentilles fruit	<u>carottes rapées</u> lasagne végété salade glace	salade verte maïs tomate croque monsieur fromage blanc	tartine rilette de canard merlu sauce du gléré haricot vert/ pommes de terre yaourt	choux fleur blanquette de veau riz gateau
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
saucisson à l'ail haricot blanc à la tomate saucisse fromage fruit	macédoine mayo poulet <u>carottes pommes de terre</u> yaourt	<u>tartine rilette de sardine au fromage</u> frais de la virade spaghettis bolo + rapé salade de fruit	betteraves omelettes pommes de terre salade gateau	taboulé poisson épinard banane

Les assaisonnements sont élaborés avec de l'huile de colza (bio), olive ou noix.

L'huile d'olive(bio) est utilisée en cuisson, le beurre(bio) ou l'huile de tournesol (bio) 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

VBV: viande bovine française

(S) : surgelé

(L) : Local

fait maison