



VILLE DE RIBERAC
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 1er au 10 Novembre 2023
Dont aliments issus de la production AB/locale
Poissons issus de la filière pêche durable



lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
friand dubarry T tortellini fromage crème persillée T parmesan pomme*	<u>velouté de courgettes</u> nuggets T petits pois yaourt*		kamaboko T mayo mijoté de veau*# patatoes tarte aux <u>pommes*</u>	
lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
betteraves Chipolatas * pâtes yaourt*	friand fromage T <u>omelette pomme de terre*</u> salade* banane	<u>salade composée</u> <u>blanquette de veau*#</u> riz glace T	<u>bouillon de légumes vermicelle</u> rôti de porc* haricots blancs banana bread T	paté de campagne* <u>brandade de poisson</u> salade mélangée poire
				Soupe 150 pers legumes

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements
viandes d'origine france

CUISINE CENTRALE
Sébastien Gonzalez



Mr le maire
Nicolas Platon

BIO

produit transformé : T
Local : *
fait maison



VILLE DE RIBERAC
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 13 au 30 Novembre 2023
Dont aliments issus de la production AB/locale
Poissons issus de la filière pêche durable



lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
saucisson à lail Poulet * pâtes yaourt à boire abricot*	<u>carottes rapées*</u> sauté de porc*# Méli-mélo du jardinier crème brulée T	paté de campagne* <u>lasagne bolo #</u> salade* <u>salade de fruit</u>	<u>potage st germain</u> rôti de boeuf * haricot vert/ pomme de terre* fromage fruit	choux fleur boulettes végé T riz pilaf <u>gateau au yaourt*</u>
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
betteraves tortellinis ricotta épinard T crème de brocolis kiwi	<u>taboulé de saison</u> rôti de porc* <u>lentilles</u> entremet chocolat	salade oeuf* jambon blanc à l'os* frites liegeois T	<u>vermicelle à la tomate</u> croustillant de flétan T <u>gratin de potimarron*</u> <u>gateau au miel*</u>	<u>salade de riz</u> <u>omelette fromage *</u> salade* yaourt*
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1 décembre
friand fromage T chipolatas* pois cassés compote	<u>velouté de champignons</u> nuggets de blé T <u>gratin de choux fleurs</u> fruit	<u>carottes rapées* maïs</u> <u>gratins de cannellonis ricotta épinard à la tomate</u> fromage blanc *	saucisson à l'ail <u>boeuf bourguignon *#</u> pâtes yaourt à boire fraise*	batavia croustons à l'ail maïs fromage poisson frais <u>riz aux légumes</u> fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements viandes d'origine france

CUISINE CENTRALE
Sébastien Gonzalez



Mr le maire
Nicolas Platon

plat alternatif : #
BIO

produit transformé : T
Local :*