



VILLE DE RIBERAC
 MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
 Du 1^{er} au 9 Février 2024
 Dont Aliments issus de la production AB/locale
 Poissons issus de la filière pêche durable



lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
			carottes et choux rouge (M,S)	brocolis(M,S)
			blanquette de poissons frais(G,L,S,P)	omelette pomme de terre(O)
			purée maison(L)	salade(M,S)
			clémentines	gateau chocolat(L,O,G)
lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
vermicelle tomate(G)	carottes(S,M)	paté de campagne*(O)	quiche(O,G,L)	betteraves(S,M)
poulet	spaghettis bolo végété(G)	rôti de boeuf*	Rôti de porc*	poisson frais(P)
haricot beurre(L)	yaourt à boire abricot*(L)	patatoes	petits pois	riz
fromage (L)		salade de fruit	fromage(L)	gateau au yaourt(O,L,G)
banane			fruit	

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

viandes d'origine france	origine des viandes :	allergènes:	gluten (G)
	boeuf bio : manger bio périgord boeuf local: boucherie Rovère Ribérac porc bio: manger bio Périgord boeuf local: boucherie Rovère Ribérac poulet bio: manger bio Périgord poulet local: sarl chancontier vanxains canard: la bélaudie vanxains	poisson crustacés (P) oeuf (O) sulfites (S) Moutarde (M)	lait (L) fruit à coque (FC) céleri (C) arachide (A)

CUISINE CENTRALE
 Sébastien Gonzalez

Mr le maire
 Nicolas Platon

BIO
 produit transformé : T
 Local : *
 fait maison





VILLE DE RIBERAC
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 12 au 29 Février 2024
 Dont Aliments issus de la production AB/locale
 Poissons issus de la filière pêche durable



lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<u>choux fleur</u> (S,M) chipolatas* lentilles yaourt à boire fraise*(L)	saucisson à l'ail* rôti de boeuf* pâtes au beurre(G,L) fromage(L) fruit	salade thon maïs poulet riz glace(T)	<u>potage st germain</u> boulette de légumes sauce tomate(T)(S,G) <u>pomme de terre persillées</u> (B) yaourt au citron*(L)	salade maïs(S,M) poisson frais (P) <u>(Aïoli)</u> (O,M) carottes navets pomme de terre gateau chocolat
lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
paté de campagne*(O) <u>spaghettis bolo</u> (G) fruit	<u>vermicelle tomate</u> (G) <u>omelette pommes de terre</u> (O) salade(S,M) yaourt chocolat*(L)		salade fromage rapé(S,M,L) toulouse* <u>purée de carottes</u> (L)	
lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 1
brocolis Oeuf(O,S,M) tortellini ricotta épinard((T)(G,L) fruit	<u>velouté potimarron</u> (L) rôti de boeuf* <u>haricot vert pomme de terre</u> (L) <u>gateau chocolat</u> (L,O,G)		<u>carottes rapées</u> (S,M) <u>pizza (mozza.emmental)</u> (G,L) salade maïs(S,M) compote biscuit (G,L,O)	



BIO

produit transformé : T
 Local : *
fait maison
 Mr le maire
 Nicolas Platon

origine des viandes :
 boeuf bio : manger bio périgord
 boeuf local: boucherie Rovère Ribérac
 porc bio: manger bio Périgord
 boeuf local: boucherie Rovère Ribérac
 poulet bio: manger bio Périgord
 poulet local: sarl chancontier vanxains
 canard: la bélaudie vanxains

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

viandes d'origine france	allergènes: poisson crustacés (P) oeuf (O) sulfites (S) Moutarde (M)	gluten (G) lait (L) fruit à coque (FC) céleri (C) arachide (A)
---------------------------------	---	--

CUISINE CENTRALE
 Sébastien Gonzalez