



## VILLE DE RIBERAC

### MENUS RESTAURATION SCOLAIRE Du 01 au 12 Avril 2024

**Dont Aliments issus de l'agriculture, élevage biologique et/ou local(e)**



lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<div style="border: 2px solid black; width: 100%; height: 100%; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <span style="font-size: 2em; color: green;">X</span> </div> <p style="text-align: center; color: green;">lundi de pâques</p>	<p>choux fleur (S,M)</p> <p>Chipolatas *(S)</p> <p><u>lentilles</u></p> <p>tomme grise (L)</p> <p>pomme</p>	<p>salade thon oeuf* maïs (S,O,P,M)</p> <p>rôti de porc*</p> <p><u>purée de patate douce (L)</u></p> <p>glace twix</p>	<p><u>taboulé de saison (G,S)</u></p> <p>poisson frais au citron(L,P)</p> <p><u>épinard à la crème (L,G)</u></p> <p>compote</p>	<p><u>carottes rapées au sésame noir (S,M,SE)</u></p> <p><u>omelette *pomme de terre (O)</u></p> <p>salade (S,M)</p> <p><u>Gateau (G,L,O)</u></p>
lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<p>pâté aux trois foies (O)</p> <p>poulet (pilon pour primaire)</p> <p>(filets de poulet* pour maternelle)</p> <p>petits pois (G)</p> <p>emmental(L)</p> <p>kiwi</p>	<p>betterave (S,M)</p> <p><u>blanquette de veau*(L,G)</u></p> <p>riz</p> <p>yaourt vanille*(L)</p>	<p><u>carottes rapées (S,M)</u></p> <p>poulet entier*</p> <p><u>Étouffé de pommes de terre(L)</u></p> <p>crème chocolat*(L)</p>	<p><u>salade de pomme de terre oeuf* (S,M,O)</u></p> <p>galette pois chiche épinard*T</p> <p>haricot beurre(L)</p> <p>Cantal AOP (L)</p> <p>orange</p>	<p>salade verte croutons(S,M,G)</p> <p>poisson crème persillée(L,P)</p> <p>semoule(G)</p> <p><u>gateau (G,L,O)</u></p>

viandes d'origine france	allergènes:	gluten (G)		proportion de produits bio 67%
origine des viandes :	poisson crustacés (P)	lait (L)		part de produits locaux 26,00%
boeuf bio : manger bio périgord	oeuf (O)	fruit à coque (FC)		fabrication maison des plats composés 75,00%
boeuf local: boucherie Rovère Ribérac	sulfites (S)	céleri (C)		part de produits transformés (ex: nuggets...) 5%
porc bio: manger bio Périgord	Moutarde (M)	arachide (A)		
boeuf local: boucherie Rovère Ribérac	Sésame (SE)			
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

CUISINE CENTRALE  
 Sébastien Gonzalez

**BIO**

produit transformé : T

Local : \*

fait maison



Mr le maire  
 Nicolas Platon





# VILLE DE RIBERAC

## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE Du 15 au 30 Avril 2024

Dont Aliments issus de l'agriculture, élevage biologique et local(e)



lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
friand fromage (G,L) T chipolatas*(S) haricot vert(L) banane	<u>oeuf mayo*(O)</u> nuggets de blé (G,O) T petits pois carottes (G) yaourt framboise*(L)	X	salade emmental (L,S) blanquette de poisson (L,G,P) riz(L) roulé au chocolat(L,O,G)	X
lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
rillettes de porc * poulet* pâtes (L) St Nectaire AOP (pasteurisé) (L) pomme	choux fleur (S,M) <u>omelette pomme de terre *(O)</u> salade (S,M) yaourt citron (L)*	X	carottes rapées (S,M) poisson pané (G,O) T epinard à la crème (L,G) gateau au yaourt(L,O,G)	X
lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
paté de campagne*(O) Poulet courge rôtie* et petits pois(G) Yaourt à boire abricot*(L)	<u>Salade de pâtes (S,M,G)</u> Rôti boeuf froid*/mayo*(O) Haricots beurre (L) Fromage (L) orange	X	betteraves (S,M) galette pois chiche patate douce* pâtes à la tomate (L) crème chocolat*(L)	salade lardons (S,M) Poisson frais (P) Purée de brocolis (L) <u>Gâteau marbré (L,O,G)</u>

CUISINE CENTRALE  
Sébastien Gonzalez

Mr le maire  
Nicolas Platon

