






Du 02/02/2026 au 13/02/2026






Lundi 02

crème dubarry bio (L) 
rougail saucisse (S) 
semoule bio (G,L)
orange bio



Mardi 03

saucisson à l'ail bio(O)
Boeuf bourguignon
bio(S,G) 
coquillettes bio (L)
fromage blanc
confiture locale (L)

Mercredi 04

pizza bio (G,L) 
rôti de porc local
lentilles bio locale

crème chocolat bio
(L,G) 



Jeudi 05

salade locale ,maïs bio
(S)
gratin de pommes de
terre bio, fromage à
raclette local (L) 
clémentine
crêpes au sucre 
(G,O,L)


Vendredi 06

betteraves bio (S)
poisson frais (P,L)
riz à la tomate
tomette locale (L)
banane bio



Lundi 09

mini bruschettas (G,L) 
cuisse de poulet 
petits pois bio (G)
compote bio



Mardi 10

paté de campagne (O)
rôti de boeuf local
pomme de terre bio
persillade (L) 
tomette locale (L)
pomme au four

Mercredi 11

quiche au fromage bio
(L,O,G) 
jambon blanc
purée de carottes bio
(L) 
ananas frais

Jeudi 12

salade locale
emmental bio (S,L)
omelette aux
pommes de terre
bio (O) 
brownie bio (G,O,L) 

Vendredi 13



DONT ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET /OU LOCALE.
DES MODIFICATIONS PEUVENT AVOIR LIEU EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS.
LES MENUS ET REPAS SONT ÉLABORÉS PAR LA CUISINE CENTRALE



MONSIEUR LE MAIRE
NICOLAS PLATON



Du 16/02/2026 au 27/02/2026



Lundi 16

rillettes de sardines
bretonnes (G,P,L)

chipolatas locales (S)
lentilles bio locales

fromage blanc bio (L)

Mardi 17

velouté de légumes
bio (L, G)

carottes
bourguignonnes (S,G)
riz bio de
camargue(L)

tome de vache à l'ail
des ours (L)
orange

Mercredi 18

pizza bio (G,L)

poisson persillade
(P,L)
gratin de brocolis bio
(L,G)

compote bio

Jeudi 19

sauté de boeuf à la
tomate (S,G)
pâtes bio (L)

camembert bio (L)

gateau (G,L,O)

Vendredi 20



Lundi 23

rillettes de porc

torsades bio
carbonara (L,G)

yaourt local
framboise (L)

Mardi 24

velouté de légumes
bio (L)

kefta de boeuf local à
la tomate
pomme de terre
persillées bio (L)
tomette locale (L)
pomme bio

Mercredi 25

salade oeuf maïs bio
(L, O)

croque monsieur
locaux) (G,L)

compote bio

Jeudi 26

salade locale ou bio,
emmental (S,L)

omelette aux pomme
de terre locales bio
(O)

banane bio

Vendredi 27

taboulé de saison bio
(S,G)

poisson frais (P,L)
haricots beurres et
lentilles corails bio (L)

Moelleux au citron
(G,L,O)



origine des viandes :

Boeuf bio, porc bio, poulet bio, veau bio : Manger bio Périgueux
Porc, veau et boeuf locaux : boucherie Rovère Ribérac
poulet label rouge : Samy Beau Vanxains
veau local : Emilie Forey St martin de Ribérac
poisson : SAS Eden Ostrea La Rochelle
canard : La bélaudie, Mr Havard Ribérac

fait maison végé label rouge

allergènes :

S : sulfites FC : fruit à coques SE : sésame
G : gluten M : moutarde C : céleri
L : lait SO : soja A : arachide P : poisson crustacés



MONSIEUR LE MAIRE
NICOLAS PLATON