



Menu restauration scolaire

Du 02/03/2026 au 13/03/2026

Lundi 02

brocolis bio mimosa
(O,S)

tortellinis ricotta
épinard (G,L,O)

pomme locale

Mardi 03

Velouté de potimarron
bio (L) ☞

rôti de boeuf local
haricots verts bio
pommes de terre bio (L)

yaourt à boire local
abricot (L)

Mercredi 04

quiche au fromage bio
(L,G) ☞

sauté de porc local
(S,L) ☞
pomme vapeur bio (L)

orange non traitée

Jeudi 05

bouillon de légumes
vermicelle bio (L) ☞

chipolatas de porc
locales (S)
lentilles bio locales ☞

tomette locale (L)

kiwi bio ou locaux

Vendredi 06

betteraves bio (S)

poisson frais (P,L)
riz bio de camargue (L)

gateau de mamie aux
pommes bio (G,L,O)
☞

Lundi 09

saucisson à l'ail (O)

spaghettis bolo bio
(G,S)
rapé (L) ☞

orange non traitée

Mardi 10

tartine fromage frais
local (G,L) ☞

hachis parmentier (L)
salade (S,M) ☞

compote bio

Mercredi 11

salade maïs (S,M)

sauté de veau local (S) ☞
riz bio de Camargue (L)

camembert bio (L)

moelleux au citron ☞
(O,G,L)

Jeudi 12

vermicelle à la tomate
bio (G) ☞

Mafé végé (A) ☞
semoule bio (G)

petit suisse bio (L)

poire

Vendredi 13

carottes rapées bio
(S,M)

poisson frais à la crème
(P,L)
haricots beurre
persillés (L)

Moelleux au citron ☞
(G,LO)

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



Menu restauration scolaire

Du 16/03/2026 au 27/03/2026

Lundi 16

betteraves oeuf bio
(S,M,O)
sauté de volaille bio
(G,S) ☺
riz bio de camargue
(L)
St Nectaire AOP
pomme locale

Mardi 17 ☺

velouté de carottes
bio (L) ☺
gratin de macaronis
(G,L) ☺
yaourt à boire
framboise local (L)
biscuit

Mercredi 18

sablés au fromage
(G,O,L) ☺
couscous poulet (G)
☺
salade de fruit
☺

Jeudi 19

celeri rémoulade
(O,M) ☺
rôti de porc bio local
lentilles bio locales ☺
riz au lait bio ☺

Vendredi 20

salade de gésiers
(S,M)
poisson frais (P)
gratins de choux fleur
(L,G) ☺
brownies (L,G) ☺

Lundi 23

paté (O)
chipolatas locales (S)
pâtes bio (L)
yaourt fraise local (L)

Mardi 24

Brocolis bio (S)
rôti de boeuf local
gratin dauphinois bio
(L) ☺
compote bio

Mercredi 25

velouté de légumes
bio (L) ☺
jambon blanc
purée bio (L) ☺
tarte aux pommes
☺

Jeudi 26 ☺

vermicelle à la
tomate bio (G) ☺
omelette bio pomme
de terre locale (O) ☺
emmental bio (L)
banane bio

Vendredi 27

carottes trapées bio
(S) ☺
poisson frais (P)
semoule bio à la
crème (G,L)
gateau marbré
bio(L,O,G)
☺

🌿 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 ☺
allergènes :

label rouge



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