



Menu restauration scolaire

Du 01/04/2026 au 10/04/2026



Lundi 30

salade haricots verts
oeuf bio (S,O,M)

sauté de volaille bio
(S,L,G) 
Blé bio (L,G)

fromage blanc bio au
miel local (L)

Mardi 31

soupe de poireaux
pomme de terre (L) 

saucisses locales
lentilles bio locales 
tomette locale (L)

poire

Mercredi 01

salade maïs bio (S,M)
rôti de porc local à la
moutarde (M)
purée de patate douce
locale (L) 

glace

Jeudi 02

choux fleur bio (S,M) 

spaghettis à la tomate
rapé bio (G,S,L) 

yaourt local vanille (L)

Vendredi 03

salade de riz bio (maïs,
poivrons, oeuf) (S,O) 

poisson frais
épinards bio à la
crème (L,G) 

gateau aux pommes 
sauce caramel (G,LO)

Lundi 06



Mardi 07

gratin de pâtes
mozzarella tomate
basilic (L,G) 

yaourt à boire local
fraise (L)

kiwi

Mercredi 08

oeuf bio mayo (O,M) 

boulettes de boeuf au 
jus
pommes rosties 

salade de fruit 

Jeudi 09

salade bio ou locale
rapé bio (S,M,L))

boeuf bourguignon bio
(S,G) 
carottes et pomme de
terre bio (L) 

compote locale bio

Vendredi 10



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

Ville de Ribérac



Menu restauration scolaire

Du 13/04/2026 au 24/04/2026



Lundi 13

rillettes de poisson
(P,L) ☞
rougail de saucisses
semoule bio (G) ☞
yaourt local myrtille
(L)

Mardi 14

saucisson à l'ail
rôti de porc local
lentilles bio locales ☞
tomette locale (L)
pomme

Mercredi 15

macédoine mayo (O)
pizza jambon ☞
petit suisse bio

Jeudi 16

brocolis bio (S,M)
omelettes pomme de
terre bio (O) ☞
banane

Vendredi 17



Lundi 20

pâté de campagne
local bio (O)
sauté de volaille bio ☞
(S,G)
coeur de blé HVE (L)
fromage blanc bio (L)

Mardi 21

carottes rapées bio
(S) ☞
boulettes de légumes
(SO)
choux fleur béchamel
bio (G,L) ☞
orange

Mercredi 22

salade jambon (S,M)
lasagne bolo bio et
locale (G,L) ☞
corbeille de fruit

Jeudi 23

salade Maïs bio (S,M)
hachis parmentier
bio et local (L) ☞
compote locale bio

Vendredi 24

taboulé bio de saison
(G,S) ☞
poisson frais au
citron (P,L)
haricots verts et
beurres HVE (L)
roulé à la confiture
(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

Ville de Ribérac



Menu restauration scolaire

Du 27/04/2026 au 30/04/2026

Lundi 27

choux fleur bio (S,M)

chipos locales
lentilles bio locales
☞

Cantal AOP

pomme locale ou bio

Mardi 28

salade de pâtes
(G,S,M) ☞

Rôti de porc bio
haricots beurre HVE
(L)

yaourt à boire
abricot local(L)

Mercredi 29

pizza ☞

poisson au citron (L)
carottes pomme de
terre bio (L)

crème chocolat

Jeudi 30

betteraves (S,M)

boulettes végé à la
tomate (S,G)
semoule bio (G)

compote bio locale

Vendredi 01

salade locale lardons
(S,M)

Poisson frais (P)
riz à la tomate bio(L)

brownies(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