



## Menu restauration scolaire

Du 04/05/2026 au 15/05/2026



### Lundi 04

saucisson à l'ail  
poulet bio local  
petits pois bio (G)  
yaourt local vanille (L)



### Mardi 05

salade de haricots  
blancs HIVE(S)  
tortellinis ricottas  
épinard à la tomate  
(G,L)  
rapé bio  
fraise au sucre

### Mercredi 06

rillettes de porc  
lasagne bolo bio (G,L)   
salade de fruit 


### Jeudi 07

salade de pommes de  
terre bio ou locale   
(S,O)  
Rôti de bœuf local  
Haricot verts bio (L)  
far aux pommes bio  
(O, L) 




### Vendredi 08





### Lundi 11

Blanquette de poisson  
(P,G,L)   
riz bio de Camargue (L)  
fromage blanc bio et  
miel local  
kiwi

### Mardi 12

rillettes de sardine  
Bretonne (P,L)   
gratin de pâtes à la  
tomate et mozza (G,L)  
  
purée de pommes  


### Mercredi 13

salade œuf (O,S)  
tartine façon pizza   
(L,G)  
fraise au sucre  
petit suisse bio (L) 

### Jeudi 14



### Vendredi 15



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 18/05/2026 au 29/05/2026

### Lundi 18

paté, cornichons(O)

Chipos locale (S)  
lentilles bio locales  
☺

yaourt local myrtille  
(L)

### Mardi 19 ☺

courgettes bio ou  
locales rapées (M,S)  
☺

boulettes tomate et  
tortis bio (G,So)  
emmental rapé bio  
☺

banane bio

### Mercredi 20

quiche au fromage bio  
(O,G) ☺

veau local marengo  
(S,G)☺

pommes de terre  
vapeur (L)  
glace (L)

### Jeudi 21

rôti de porc bio local  
gratin de choux fleur  
bio ou local (L,G) ☺

brie bio

compote bio locale

### Vendredi 22

taboulé bio (G,S) ☺

poisson frais (P)

Epinard bio à la  
crème ☺

gateau bio au  
chocolat blanc ☺  
(G,L,O)

### Lundi 25



### Mardi 26

spaghettis bolo bio  
(G) ☺  
rapé bio ☺

yaourt à boire local  
framboise (L),

pomme

### Mercredi 27

saucisson à l'ail (O)

poulet bio  
haricots verts  
pomme de terre bio  
(L)

crème rapadura (L)  
☺

### Jeudi 28 ☺

brocolis bio (S,M)☺

omelette bio pomme  
de terre locale (O) ☺  
emmental bio (L)

fraise au sucre

### Vendredi 29

carottes trapées bio  
(S) ☺

poisson frais (P)  
semoule bio (G,L)

cantal AOP (L)

cookies 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 ☺ 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**