



## Menu restauration scolaire

Du 01/06/2026 au 12/06/2026

### Lundi 01

Saucisson à l'ail (O)  
poulet bio  
riz à l'espagnole (L)   
camembert bio(L)  
compote bio

### Mardi 02

tomates bio ou locales  
basilic (S,M)  
Mafé de légumes (FC)  
semoule bio (G,L)   
yaourt abricot local (L)

### Mercredi 03

batonnets de  
légumes mayo bio  
(O)   
rôti de boeuf local  
haricot verts et  
pomme de terre  
bio(L)  
crème vanille locale  
(L)

### Jeudi 04

salade de riz bio (S,M)   
merguez et chipos  
locale  
ratatouille bio   
cantal AOP(L)  
prune bio ou locale

### Vendredi 05

betteraves bio/  
radis(S,M)  
poisson frais (P)  
pâtes bio(L,G)  
moëlleux aux fraises  
bio (G,L,O)

### Lundi 08

choux fleur bio (S,M)  
rougail saucisses   
farfalle HVE (G,L)  
yaourt à boire fraise  
local (L)

### Mardi 09

rillettes de poisson  
pêche durable) (P,L)   
rôti de boeuf local  
Haricots verts bio (L)  
tomette locale (L)  
fraise

### Mercredi 10

carotte rapées bio  
(S,M)   
poulet rôti bio  
pommes de terre  
persillées bio (L)   
fromage blanc aux  
fruits bio (L)

### Jeudi 11

Salade emmental bio  
(S,L, M)  
parmentier de lentilles  
bio local (L)   
compote bio

### Vendredi 12

quiche aux poireaux  
bio(L,G,O)   
poisson frais(P,L)  
tomates provençales  
/semoule bio(G)  
gateau aux  
framboises(G,L,O)

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 15/06/2026 au 26/06/2026

### Lundi 15

Paté (O)  
spaghettis bolo bio  
(G,S) ☺  
st nectaire AOP(L)  
abricot bio

### Mardi 16

concombres et oeuf ☺  
bio en salade (O,S,M)  
rôti de porc bio  
local  
lentilles bio locales ☺  
yaourt aux myrtilles  
local (L)

### Mercredi 17

tomates oeufs bio  
(O,M,S)  
axoa de veau local (S) ☺  
coeur de blé et  
ratatouille (L,G)  
glace vanille locale et  
fraise (L)

### Jeudi 18 ☺

carottes rapées (S,M)  
☺  
omelettes au pommes  
de terre bio (O) ☺  
banane bio

### Vendredi 19

taboulé de saison  
(G,S) ☺  
poisson frais (P)  
épinards à la crème  
(L,G) ☺  
glace(L,O)

### Lundi 22

betteraves bio (S,M)  
sauté de volaille (S,G,L) ☺  
riz bio de Camargue (L)  
fromage blanc bio (L)

### Mardi 23

brocolis bio (S,M)  
chips locales (S)  
pois cassés locaux ☺  
tomette locale (L)  
pêche bio

### Mercredi 24

concombres bio ou  
locaux ciboulette  
(S,M)  
jambon blanc  
salade de pomme de  
terre bio (S,M) ☺  
compote bio

### Jeudi 25 ☺

salade locale  
emmental bio (S,M)  
pâtes bio locales à la  
tomate bio et ☺  
fromage de la virade  
(L, G)  
fraises

### Vendredi 26

melon  
poisson frais  
semoule bio(L,G) et  
ratatouille bio ☺  
gateau bio au  
chocolat(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

