

# Ville de Ribérac

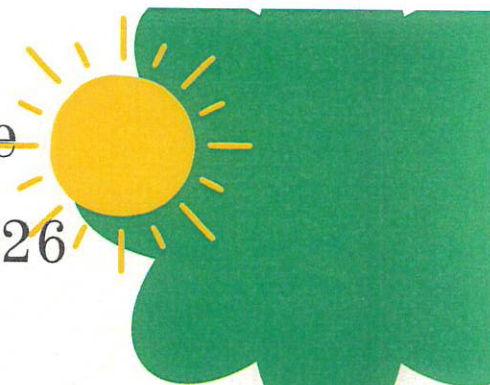


**STOP**  
GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE



## Menu restauration scolaire

Du 03/08/2026 au 13/08/2026



### Lundi 03

Melon locaux

Pâtes bio au chorizo  
doux (G,L) ☞  
rapé bio

yaourt abricot local (L)

### Mardi 04

sauté de porc local ☞

riz IGP de Camargue  
(L)

fromage à tartiner  
local (L)

nectarine bio

### Mercredi 05

courgettes rapées  
(S,M) ☞

pizza jambon (G,L)  
☞  
glace (L)

### Jeudi 06 ☑

salade de riz bio (S,M)  
☞

quiche au fromage bio  
(L,O,G) ☞

compote bio

### Vendredi 07

### Lundi 10

sauté de volaille bio  
(L,S)

semoule bio (G,L)

tomette locale (L)

prune bio ou locale

### Mardi 11

concombres bio ou  
locaux (S,M)

rougail saucisse ☞  
riz IGP de Camargue  
(L)

yaourt à boire  
framboise local (L)

### Mercredi 12

carotte rapées bio  
(S,M) ☞

filet de lieu pêche  
durable (P,L)  
ratatouille et pâtes ☞  
(G,L)

camembert local (L)  
abricot bio

### Jeudi 13 ☑

Salade locale  
emmental (S,L, M)

boulettes végés (SO,G)  
à la tomate  
haricot vert et pomme  
de terre bio (G,L)

gateau au chocolat bio  
(G,L,O) ☞

### Vendredi 14



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



  
P/O LE MAIRE NICOLAS SARRAT  
CÉCILY BERGÈRE, ADJOINT

# Ville de Ribérac



## Menu restauration scolaire

Du 17/08/2026 au 27/08/2026



### Lundi 17

Paté (O)  
spaghettis bolo bio  
(G,S)   
rapé bio(L)   
pêche bio ou locale

### Mardi 18

Melon local  
brandade de poisson  
(P,L)   
salade locale (S,M)  
compote bio

### Mercredi 19

rôti de porc local à la  
moutarde (M)  
lentilles bio locales   
tome de vache locale  
(L)  
tarte aux abricots

### Jeudi 20

pizza (G,L)   
omelette au fromage   
bio (O,L)  
haricots verts bio (L)  
pastèque

### Vendredi 21

### Lundi 24

chipos locales  
pois cassés bio locaux   
emmental (L)  
nectarine bio

### Mardi 25

tomates bio ou  
locales (S,M)  
salade de pommes de  
terre bio ou locales   
(oeuf bio,jambon)  
(S,M)  
fromage blanc bio  
aux fruits (L)

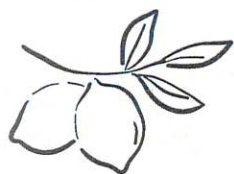
### Mercredi 26

taboulé bio de saison  
(G,S)  
filet de lieu pêche  
durable (P)  
ratatouille bio   
salade de fruits

### Jeudi 27

salade haricots verts  
et oeufs bio (O,S,M)  
pâtes à la tomate bio  
et mozza (L,G)   
glace (L)

### Vendredi 28



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



P/O LE MAIRE NICOLAS PLATON  
CÉCILY BERGER, ADJOINTE