

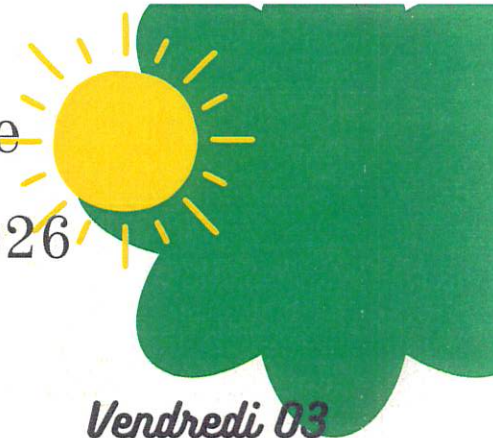


STOP
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



Menu restauration scolaire

Du 01/07/2026 au 09/07/2026



Lundi 29

Saucisson à l'ail (O)

poulet rôti bio local
riz bio au curry (L) ☺

cantal AOP(L)
compote bio

Lundi 06

concombres (S,M)

jambon blanc
coquillettes bio(L,G)
rapé bio (L)

yaourt local framboise
(L)

Mardi 30 ☺

tomates bio ou locales
basilic, oeuf bio
locaux(S,O,M)

gratin de macaronis à
la tomate bio et ☺
mozzarella (G,L)

yaourt à boire fraise
local (L)

Mardi 07

rillettes de poisson
(P,L) ☺

rôti de boeuf local
Haricots verts bio (L)

tomette locale (L)
nectarine

Mercredi 01

courgettes rapées
(S,,M) ☺

pizza jambon (G,L)
☺
glace (L)

Mercredi 08

carotte rapées bio
(S,M) ☺

poulet rôti bio
pommes de terre
persillées bio (L) ☺

fromage blanc aux
fruits bio (L)

Jeudi 02

taboulé bio(S,G,M)
☺

merguez et chipos
locale
ratatouille bio ☺

cantal AOP(L)

prune bio ou locale

Jeudi 09 ☺

Salade emmental bio
(S,L, M)

boulettes végés (SO,G)
à la tomate ☺
semoule bio (G,L)

compote bio

Vendredi 03

melon

sandwich mousse de
foie G,L) ☺

chips

glace (L)
jus d'orange 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

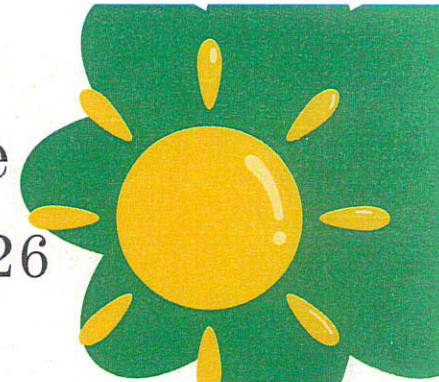


Ville de Ribérac



Menu restauration scolaire

Du 13/07/2026 au 23/07/2026



Lundi 13

Paté (O)
spaghettis bolo bio
(G,S) ☞
rapé bio(L)

abricot bio

Mardi 14

Lundi 20

Melon locaux

poisson à la tomate (P)
riz IGP de camargue (L)

yaourt à boire abricot
local (L)

Mardi 21

concombres bio ou
locaux (S,M)

salade de pommes de
terre bio ou locales ☞
(oeuf bio,jambon,
tomate)(S,M)

emmental (L)
nectarine bio

Mercredi 15

couscous bio(poulet
merguez locaux)
(G,L) ☞

légumes ☞

glace (L)

Mercredi 22

salade et maïs (,S,M)

rougail de saucisse ☞

coeur de blé bio (L)

crème chocolat bio
(L,G) ☞

Jeudi 16

tomates bio ou locales
(M,S)

salade de riz bio(oeuf,
avocat,tomate, ☞
concombre)(M,S)

tomette locale(L)

gateau au
chocolat(G,L,O)☞

Jeudi 23

salade haricots verts
et oeufs bio (O,S,M)

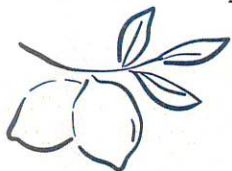
pâtes à la tomate bio
et mozza (L,G) ☞

petit suisse bio (L)

fraises locales

Vendredi 17

Vendredi 24



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

poisson : SAS Eden Ostrea La Rochelle

canard : La bélaudie, MR Havard Ribérac

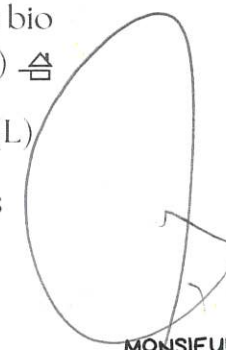
fait maison ☞ végé Label rouge

allergènes :

S : sulfites FC : fruit à coques SE : sésame

G : gluten M : moutarde C : céleri

L : lait SO : soja A : arachide P : poisson crustacés



Ville de Ribérac



Menu restauration scolaire Du 27/07/2026 au 30/07/2026



Lundi 27

saucisson à l'ail (O)

poulet bio rôti
riz IGP de camargue
et courgettes locales ☞

fromage blanc aux
fruits bio (L)

Mardi 28

tomates bio ou
locales (S,M)

chips locales
pâtes bio (L)

fromage à tartiner
local (L)

pastèque

Mercredi 29

taboulé bio (G,S) ☞

jambon poêlé
haricots verts bio(L)

tomette locale

pêche

Jeudi 30 🌱

carottes rapées (S,M)

☞
omelettes au pommes
de terre bio (O) ☞

gateau aux abricots
bio (G,L,O) ☞

Vendredi 31



🌱 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

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