



VILLE DE RIBÉRAC

STOP
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE • DU 01/09 AU 11/09/2026



SEMAINE 1

LUNDI 31

paté de campagne(o)
sauté de volaille bio (L,S)
riz bio aux légumes(L)
yaourt myrtille local(L)

MARDI 1

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

MERCREDI 3

salade locale, lardons, croutons (S,G)
pizza (G,L)
Glace locale artisanale(L)

JEUDI 4

melon local
omelette pomme de terre bio locale (O)
salade locale (S)
gateau bio aux fruits (G,L,O)

VENDREDI 5

carottes rapées bio (S)
poisson(P)
semoule bio et courgettes bio (L,G)
tomette locale (L)
nectarine bio ou locale



LUNDI 8

brocolis bio oeuf bio (S,O)
pâtes à la tomates bio (G)
rapé mozza (L)
pomme bio

MARDI 9

concombres bio ou locaux (S)
sauté de porc local (S,L)
pois cassés bio locaux
tomette locale (L)
compote bio

MERCREDI 10

carottes rapées bio et maïs hve (S)
rougail saucisses locales (S)
pâtes coeur de blé bio (L)
crème chocolat bio et locale (L)

JEUDI 11

salade de pâtes bio (S,G)
rôti de boeuf local
flan de choux fleur bio (O,L,G)
pastèque bio

VENDREDI 12

tomates bio(S)
poisson (P)
riz bio (L)
Quatre quart (O,G,L)

SEMAINE 2

Dont aliments issus de l'agriculture, élevage biologique et/ou local(e)

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements

Les menus et repas sont élaborés par la cuisine centrale



fait maison

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

STOP
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



MENU RESTAURATION SCOLAIRE • DU 14/09 AU 25/09/2026



SEMAINE 3

LUNDI 15

carottes rapées
bio (S)
Chipolatas de
porc locales (S)
Lentilles bio
locales
St nectaire
AOP(L)
poire bio ou locale

MARDI 16

Salade locale,
rapé bio, maïs bio
(S,L)
Lasagnes bio
légumes de
saisons (G,L)
gateau chocolat
bio (G,L,O)

MERCREDI 17

terraine de poisson
Label MSC (O,L,P)
Boulettes de porc
local à la tomate
(S)
coquillettes bio
(L)
vache qui rit bio
(L)
nectarine bio ou
locale

JEUDI 18

courgettes rapées
bio (S)
sauté de volaille
bio (L,S)
riz bio aux
carottes HVE (L)
yaourt à boire
local aux
framboises (L)

VENDREDI 19

salade de pomme
de terre bio (S,O)
poisson label MSC
au citron (P,L)
haricots verts
HVE (L)
emmental bio
cake aux pommes
bio et miel local



SEMAINE 4

LUNDI 22

saucisson à l'ail
(O)
poulet rôti bio
pâtes bio (L)
Cantal AOP (L)
poire bio ou locale

MARDI 23

betteraves bio (S)
rôti de porc bio
Haricot grains bio
fromage blanc
local à la
confiture (L)

MERCREDI 24

tomates bio
mozza (S)
émincé de boeuf
local
pommes de terre
persillade (L)
Le petit viradert
local (L)
salade de fruit

JEUDI 25

tartines de
rillettes de
sardines
bretonnes MSC
(G,L,P)
merguez locales
semoule bio et
légumes bio (L)
tomette locale (L)
raisin bio

VENDREDI 25

brocolis bio(S)
Filet de lieu
persillade(L,P)
riz igp de camargue
(L)
gateau bio de
mamie aux pommes
(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
poisson : SAS Eden Ostrea La Rochelle

fait maison

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

