



VILLE DE RIBÉRAC



MENU RESTAURATION SCOLAIRE • DU 01/10 AU 09/10/2026



SEMAINE 1

LUNDI 28

vermicelle à la tomate bio (G) 
 Chipos locales (S)
 haricots verts bio (L)
 yaourt fraise local(L)

MARDI 29

choux fleur bio (S)
 poulet bio
 riz de camargue IGP (L)
 vache qui rit bio (L)
 compote bio

MERCREDI 30

salade locale
 maïs bio tomate cerise (S)
 rôti de boeuf local
 chips
 glace (L, FC)

JEUDI 1

carottes rapées  (S)
 spaghettis bolo végété (G,S) 
 rapé bio (L)
 banane bio commerce équitable

VENDREDI 2

saucisson à l'ail
 poisson frais au curry (P,L)
 semoule bio (L,G)
 muffin au chocolat (G,L,O)



SEMAINE 2

LUNDI 5

Brocolis bio (S)
 gratins de pâtes bio aux lardons et emmental bio (G,L) 
 crème vanille locale (L)

MARDI 6

rillettes de porc cornichons
 rôti de porc bio
 lentilles bio locale 
 petit suisse bio

MERCREDI 7

carottes rapées locales (S) 
 poulet bio
 coquillettes bio (L)
 fromage à tartiner local (L)
 raisin bio

JEUDI 8

crème Dubarry (L) 
 boulettes soja tomate à la tomate (SO)
 semoule bio (G,L)
 Kiri (L)
 pommes bio ou locale

VENDREDI 9

Betteraves bio (S)
 Poisson frais persillade
 riz IGP de Camargue au curry (L) 
 Gateau maison miel pomme (G,L,O) 



 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



MENU RESTAURATION SCOLAIRE • DU 12/10 AU 23/10/2026

Semaine du Goût, les plats traditionnels

SEMAINE 3

LUNDI 12

velouté de poireaux bio (L)
poulet bio basquaise
riz IGP de Camague (L)
tomette (L) de la virade
pomme bio

MARDI 13

salade locale aux lardons (S)
cassoulet saucisses locales
yaourt à boire (L)
abricot de la virade

MERCREDI 14

feuilleté au fromage de la virade et aux herbes (G,L)
hachis parmentier bio et local (L)
glace artisanale de la virade (L)

JEUDI 15

carottes rapées bio (S)
Mafé du jardin semoule bio (G,L)
Le petit viradert (L)
compote de pomme bio (lot et garonne)

VENDREDI 16

paté au four maison (O,S)
Blanquette de veau local (L)
purée de potimarron bio (L)
gateau bio maison aux poires (L,O,G)

LUNDI 19

Spaghettis bolo bio, emmental bio (G,S,L)
fromage à tartiner local (L)
compote bio
biscuit bio (L,O,G)

MARDI 20

carottes rapées bio ou locale (S)
saucisse de toulouse locale (S)
pois cassés bio locaux
glace (L)

MERCREDI 21

velouté de choux fleur (L)
brandade de poisson (L,P)
salade locale (S)
salade de fruit

JEUDI 22

salade locale emmental bio (S,L)
omelette pomme de terre bio (O)
banane bio
petit suisse bio (L)

VENDREDI 23

VACANCES

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

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



MENU RESTAURATION SCOLAIRE • DU 26/10 AU 30/10/2026

VACANCES

LUNDI 26

vermicelle à la tomate bio (G) 
Colin Lieu (pêche durable) au citron (P,L)
Coeur de blé HVE (L)
emmental bio (L)
poire bio

MARDI 27

jambon blanc local, beurre bio (L)
Poulet bio
Haricots verts bio (L)
riz bio au lait local maison (L) 

MERCREDI 28

Brocolis bio (S)
rôti de porc local
lentilles bio locales 
môelleux au citron bio 

JEUDI 29

salade bio et carottes rapées bio (S)
lasagne bolo de légumes (L,G) 
yaourt local aux myrtilles(L)

VENDREDI 30



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

