VILLE DE RIBÉRAC

MENU RESTAURATION SCOLAIRE • DU 02/11 AU 13/11/2026

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
SEMAINE 1	saucisson à l'ail bio (O) Sauté de volaille bio local (G,L,S) riz IGP de camargue bio (L) Kiwi bio locaux	Velouté de potimarron local (L)) quiche au fromage bio (L,O,G) biscuit bio (G,L,O) yaourt fraise local (L)	salade locale et oeuf bio local (O,S) pizza au fromage (G,L) compote bio locale biscuit bio (G,L,O)	choux fleur bio (S,M) gratin de pomme de terre bio, jambon et poireaux (G,L) banane bio equitable	carottes rapées bio (S) poisson frais à la tomate (P,L) semoule bio (L,G) moëlleux au citron bio (L,O,G)
	LUNDI 9	**MARDI 10**	**MERCREDI 11**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
SEMAINE 2	Vermicelle à la tomate bio (G) Chipos de porc locales(S) Coeur de blé bio et carottes bio (L) tomette locale (L) pomme bio locale	rillettes de sardines bretonnes (L,P) sauté de veau local (L) riz IGP de camargue (L) salade de fruit	Jour férié	brocolis mimosa bio (O,S) spaghettis bio au misir wot (mijoté éthiopien) (G) rapé bio (L) compote bio locale	Betteraves bio (S) Poisson frais persillade Epinard bio à la crême(L,G) Gateau bio de Romain à la carotte (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 16/11 AU 27/11/2026

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
SEMAINE 3	Potage St Germain bio local et croutons Macaronis à la tomate bio et rapé bio ((G,L) yaourt à boire abricot local (L)	Paté de campagne bio (O) Rôti de boeuf local mayo bio haricots verts bio (L) et coeur de blé HVE (G) camembert local (L) clémentines bio	pizza au jambon (G,L) omelette pomme de terre bio (O, salade locale (S) glace (L)	carottes rapées bio(S) sauté de porc bio local (L,S,G) riz IGP de Camargue (L) compote de pomme bio locale	salade locale (S emmental bio (L) brandade bio de poisson frais (L) gateau au chocolat bio (L,O,G)
	LUNDI 23	**MARDI 24**	**MERCREDI 25**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
SEMAINE 4	Betteraves bio (S) Sauté de volaille bio local (L,G) Farfalle bio (L) ST Nectaire AOP (L) Kiwi bio ou local	vermicelle bio à la tomate(G) saucisse de toulouse locale (S) Haricots blancs bio Fromage blanc bio (L) à la confiture locale	oeuf mayo bio local (O) spaghettis bolo bio (G,S) fromage frais local (L) orange bio	salade locale maïs bio (S,L) omelette pomme de terre bio (O) banane bio petit suisse bio (L)	brocolis mimosa (S,O) poisson frais (P,L) écrasé de patates douces et carottes au cumin (L) clafoutis bio d'Isabelle aux pommes et coings (L,O,G)

origine des viandes :

Boeuf bio, porc bio, poulet bio, veau bio : Manger bio Périgueux
Porc, veau et boeuf locaux : boucherie Rovère Riberac
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

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