



# VILLE DE RIBÉRAC



## MENU RESTAURATION SCOLAIRE • DU 01/12 AU 12/12/2025



LUNDI 01

paté (O)

Veau maringo  
bio (L,G,S) riz de camargue  
IGP (L)yaourt à boire  
abricot local(L)

SEMAINE 1

MARDI 02

soupe de courge  
bio (L) rôti de porc bio  
localpois cassés bio  
locaux emmental bio(L)  
clémentine bio

MERCRIDI 03

salade locale  
crevettes, oeuf  
bio (S)lasagne bolo bio  
(L,S,G) 

salade de fruit

JEUDI 04

salade de pâtes  
bio (G,S) quiche au  
fromage bio   
(L,O,G)haricots verts  
bio (L)

Kiwi bio

VENDREDI 05

carottes rapées  
bio (S)poisson frais (P,L)  
pommes de terre  
bio persillées (L)gateau au yaourt  
bio (L,O,G) et  
confiture locale 

SEMAINE 2

LUNDI 8

velouté de  
potimarron et  
lentilles bio (L) Gratin de pâtes  
bio à la  
napolitaine (G,L) compote locale  
bio

MARDI 9

émincé de   
poulet façon  
tandoori bio (L)

semoule bio (L)

St nectaire Aop  
(L)

banane bio

MERCRIDI 10

Oeuf mayo bio  
locaux (O)jambon blanc à l'os  
localpurée de pomme de  
terre carottes bio   
(L)roulé bio à la  
confiture locale   
(O,L,G)

JEUDI 11

Houmous bio  
local Rougail de  
saucisse (S) choux fleur bio  
persillé(L)tomette  
locale(L)

orange bio

VENDREDI 12

salade locale,  
emmental bio  
(L,S)poisson frais  
(P,L)riz de  
Camargue IGP)  
(L)crème chocolat  
locale (L)

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





# VILLE DE RIBÉRAC



## MENU RESTAURATION SCOLAIRE DU 15/12 AU 19/12/2025

LUNDI 15

vermicelle tomate bio (G)

chipolatas locales (S)  
lentilles bio locales

cantal AOP (L)

clémentines

MARDI 16

Brocolis bio  
mimosa (S,L)

Mafé végétarien bio (A)  
Semeule bio (L,G)

yaourt nature local (L)  
confiture locale

MERCRIDI 17

salade verte locale (S)  
avocat, truite fumée locale (P)

Parmentier de canard local

cake chocolat bio (G,L,O) et orange

JEUDI 18

cocktail jus orange bio et grenadine, chips

paté de canard au foie gras de canard (30%) local (O), chiffonade aux noix locales (FC,S) (rillettes de poisson(P), pour sans viande)

poitrine de veau farcie locale  
(galette de lentilles corail végé)

pommes de terre roties bio (L)  
brie bio (L)

bûche bio aux deux chocolats (G,L,O)

VENDREDI 19

carottes rapées bio (S)

poisson frais (P)  
coeur de blé bio (G)

compote bio



LUNDI 22

paté de campagne (O)

poulet pâtes bio (G)

crème vanille locale (L)

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 bélraudie, Mr Havard Ribérac

MARDI 23

quiche au fromage bio (L,O,G)

rôti de porc local haricots verts bio (L)  
beignets(G,L,O)

SEMAINE 4



végé

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**

