



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)

MARDI 02

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

MERCREDI 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



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

MERCREDI 10

Oeuf mayo bio
locaux (O)
jambon blanc à l'os
local
purée 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)



Monsieur Le Maire
Nicolas Platon



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

SEMAINE 1

SEMAINE 2





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



LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI 17

JEUDI 18

VENDREDI 19

vermicelle
tomate bio (G)

chipolatas
locales (S)
lentilles bio
locales

cantal AOP (L)

clémentines

Brocolis bio
mimosa (S,L)

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

yaourt nature
local (L)
confiture locale

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

Parmentier de
canard local (L)

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

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 végété)
pommes de terre roties
bio (L)

brie bio (L)

buche bio aux deux
chocolats (G,L,O)

carottes rapées
bio (S)

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

compote bio



LUNDI 22

MARDI 23

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 Vauxains
veau local : Emilie Forey St martin de Ribérac
poisson : SAS Eden Ostrea La Rochelle
canard : La bélaudie, Mr Havard Ribérac

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

fait maison



végé

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

