



Menu restauration scolaire

Du 05/01/2026 au 16/01/2026

Lundi 05

Duo de choux bio(S)

pâtes bio au pesto
(G,A) ☞

banane bio

Mardi 06

saucisson à l'ail (O)

poisson (P,L)
Engrain décortiqué bio
local (petit épeautre)
(L)

yaourt à boire fraise
local (L)

Mercredi 07

salade locale oeuf bio
(S,O)

Rôti de porc local
gratin de pomme de
terre bio (L) ☞

crème rapadura bio (L)
☞

Jeudi 08

velouté de légumes bio
(L)

chipolatas de porc
locales (S)
lentilles bio locales

tomette locale(L)

kiwi bio ou locaux

Vendredi 09

betteraves bio (S)

Sauté de volaille local
label rouge (S,L) ☞
carottes bio(L)

brioche maison bio
(O,G,L) ☞

Lundi 12

brocolis mimosa bio
(S,O)

spaghettis bolo bio
(G,S) ☞
rapé bio (L)

compote bio

Mardi 13

vermicelle à la tomate
bio(G) ☞

Dahl de lentilles corail ☞
riz de camargue bio (L)

orange bio

Mercredi 14

quiche au fromage bio
(L,O,G) ☞

jambon blanc
purée de carottes bio
(L) ☞

ananas frais

Jeudi 15

Sablés au fromage bio
(G,O,L) ☞

rôti de boeuf local
sauce persillade (L)
haricots verts pomme
de terre bio(L)

pomme bio

Vendredi 16

carottes rapées bio (S)

poisson frais (P)
à la tomate
semoule bio à la
crème(L,G)

petit suisse bio(L)
cookies bio(L,O,G)

DONT ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET /OU LOCALE.
DES MODIFICATIONS PEUVENT AVOIR LIEU EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS.
LMENUS ET REPAS SONT ÉLABORÉS PAR LA CUISINE CENTRALE

MONSIEUR LE MAIRE
NICOLAS PLATON





Menu restauration scolaire

Du 19/01/2026 au 30/01/2026

Lundi 19

Paté (O)
sauté de volaille bio
(L,S)
coquillettes bio (L)
st nectaire AOP(L)
clémentines bio

Mardi 20

crème de betteraves
bio (L) à tartiner
Quiche au fromage
bio (L,O,G)
haricots beurre bio
(L)
Banane bio

Mercredi 21



Jeudi 22

soupe à l'oignon,
emmental bio et
croutons (L,G)
roti de porc bio local
lentilles bio locales
yaourt nature local (L)
confiture locale

Vendredi 23

taboulé de saison
(G,S)
poisson frais (P)
épinards à la crème
(L,G)
glace(L,O)

Lundi 26

vermicelle aux légumes
bio (G)
chipolatas de porc
locales (S)
pois cassés locaux bio
yaourt à boire
framboise local (L)

Mardi 27

carottes rapées bio
(S)
poulet bio local
gratin pomme terre
brocolis bio (O,L)
compote bio locale

Mercredi 28

boulettes de porc
local à la tomate bio
pâtes bio (L)
tomette locale (L)
salade de fruit

Jeudi 29

salade locale maïs
bio (S)
omelette bio pomme
de terre locale (O)
haricots verts bio (L)
emmental bio (L)
pomme bio

Vendredi 30

houmous à tartiner

poisson frais
riz IGP de camargue
(L)
gateau bio au
chocolat(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
veau local : Emilie Forey St martin de Ribérac
poisson : SAS Eden Ostrea La Rochelle
canard : La bélaudie, Mr Havard Ribérac

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

