

# Restaurant scolaire de Nivillac

## Semaine du 8 au 14 Janvier 2018



Recette du mois de Janvier: Sauté de Porc à la Vanille et au Gingembre

	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Entrée</b>	Pomelos				Céleri à la mimolette
<b>Plat</b>	Sauté de Porc au caramel	Rôti de Dinde à la crème	Poisson du jour, beurre au citron	Carbonade flamande	Marée fraîche
<b>Accompagnement</b>	Farfalles Bio	Petits pois et carottes	Riz créole	Haricots verts Bio	Pommes vapeur Bio
<b>Fromage</b>		Camembert	Vache qui rit	Tomme noire	
<b>Dessert</b>	Flan à la vanille	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison

Produit Frais

Produit Bio

Produit Local

Produit Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

## Semaine du 15 au 21 Janvier 2018



Recette du mois de Janvier: Sauté de Porc à la Vanille et au Gingembre

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée				Crème Dubarry <small>(chou-fleur)</small>	Betterave aux pommes
Plat	Boeuf bourguignon	CARNAVAL	Burger de Veau à la tomate	Poulet basquaise	Marée fraîche
Accompagnement	Frites	DU MONDE 	Haricots beurre	Petits pois	Riz safrané Bio
Fromage	Cantafrais		Pyrénées		
Dessert	Fruit de saison Bio		Fruit de saison	Cake au citron Maison	Crème caramel

Produit Frais

Produit Bio

Produit Local

Produit Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

## Semaine du 22 au 28 Janvier 2018



Recette du mois de Janvier: Sauté de Porc à la Vanille et au Gingembre

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	Emincé de Dinde sauce forestière	Endives aux poires Boeuf au paprika	Poisson pané	Salade fromagère (salade verte Bio, dés emmental, maïs) Cassoulet Maison	Salade colmar (chou blanc râpé et lardons) Bio Poisson du marché
<b>Accompagnement</b>	Jardinière de légumes	Riz aux petits légumes Bio	Fondue de poireaux		Poêlée de haricots plats et Pommes de terre
<b>Fromage</b>	Samos		Brie		
<b>Dessert</b>	Fruit de saison Bio	Yaourt sucré	Gâteau aux amandes Maison	Compote pomme-banane	Petits suisses aromatisés

Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Produit Maison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

## Semaine du 29 Janvier au 4 Février 2018



Recette du mois de Janvier: Sauté de Porc à la Vanille et au Gingembre

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1er	Vendredi 2
<b>Entrée</b>		Taboulé marocain Bio	Salade Grecque (concombre, tomate et féta)	Salade fraîcheur (Salade verte, soja, maïs et thon)	
<b>Plat</b>	Pâtes Bio à la carbonara	Poitrine de Veau	Boeuf aux carottes	Poulet rôti	Marée fraîche
<b>Accompagnement</b>		Purée de céleri	Semoule	Haricots verts à l'ail Bio	Pommes vapeur Bio
<b>Fromage</b>	Emmental				Rondelé
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Riz au lait Maison	Crêpe à la confiture



Produit frais

Produit Bio

Produit Local

Produit Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

## Semaine du 5 au 11 Février 2018

Recette du mois de Février: Beignets anciens, jus à la clémentine et au curry



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<b>Entrée</b>	Endives aux noix				Potage Bio
<b>Plat</b>	Chipolatas grillées	Poulet à la moutarde	Tortis Bio	Steak haché	Marée fraîche
<b>Accompagnement</b>	Semoule Bio	Carottes au jus Bio	Aux fruits de mer	Haricots beurre Bio	Julienne de légumes et Riz
<b>Fromage</b>		Brie	Saint Paulin	Saint Morêt	
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux poires Maison	Petits suisses aromatisés

Produit frais

Produit Bio

Produit Local

Produit Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

## Semaine du 12 au 18 Février 2018

Recette du mois de Février: Beignets anciens, jus à la clémentine et au curry



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Entrée</b>		Salade Niçoise (haricots verts Bio, pommes de terre, oeuf, thon)		Céleri Bio au curry	Salade du chef (salade verte Bio, tomate et dés de jambon)
<b>Plat</b>	Boeuf mode	Emincé de Porc sauce normande	Boulettes de Boeuf à la tomate	Sauté de Dinde au citron	Paëlla de poisson
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes au beurre Bio	Salsifis en persillade	Pommes de terre et Choux de Bruxelles	Gratin de Blettes	
<b>Fromage</b>	Gouda		Camembert		
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Gâteau au yaourt Maison	Flan nappé caramel

Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Produit Maison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

## Semaine du 19 au 25 Février 2018

Recette du mois de Février: Beignets anciens, jus à la clémentine et au curry



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée		Salade primeur (Chou blanc, pomme, jambon)		Betterave au chèvre	Salade bretonne (chou-fleur et pommes de terre) Bio
Plat	Poulet à l'indienne	Goulash de Boeuf	Marée fraîche	Rougail de saucisse	Poisson du jour
Accompagnement	Carottes braisées Bio	Blé gourmand Bio	Epinars à la crème	Lentilles Bio	Poêlée campagnarde (haricots verts, carottes, lardons)
Fromage	Vache qui rit		Mimolette		
Dessert	Fruit de saison	Liégeois caramel	Crumble aux pommes Maison	Salade de fruits	Yaourt sucré

Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Produit Maison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

## Semaine du 26 Février au 4 Mars 2018

Recette du mois de Février: Beignets anciens, jus à la clémentine et au curry



	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 1er	Vendredi 2
Entrée					
Plat	Porc à la chinoise	Salade de pâtes	Carottes aux raisins	Concombre à la bulgare	
Accompagnement	Riz safrané	Paupiette de Veau	Boeuf aux poivrons	Dinde à l'estragon	Marée fraîche
Fromage	Fromage	Poêlée bretonne	Purée de haricots verts	Jardinière de légumes	Pommes vapeur
Dessert	Fruit de saison	Petits suisses sucrés	Mousse au citron	Far breton maison	Fromage
					Fruit de saison

Produit frais

Produit Bio

Produit Local

Produit Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.



# Restaurant scolaire de Nivillac

## Semaine du 5 au 11 Mars 2018

Recette du mois de Mars: Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<b>Entrée</b>	Salade Russe (macédoine et surimi)				Endives au bleu
<b>Plat</b>	Rôti de Porc à la tomate	Couscous de Poulet	Poisson du jour	Pot au feu	Marée fraîche
<b>Accompagnement</b>	Haricots blancs	Légumes du couscous	Quinoa	Légumes du pot	Carottes à l'ail
<b>Fromage</b>		Fromage	Fromage	Fromage	
<b>Dessert</b>	Flan au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Roulé à la confiture	Fruit de saison

Produit frais

Produit Bio

Produit Local

Produit Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.