

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 23 au 29 Avril 2018

Recette du mois d'Avril: Poulet au lait de coco et paprika



	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée			Courgettes au basilic	Carottes au gouda	
Plat	Rôti de porc à l'estragon	Poisson du jour	Marengo de boeuf	Emincé de dinde aux pommes	Hachis parmentier
Accompagnement	Coquillettes	Julienne de légumes en gratin	Frites	Duo de haricots	Salade verte
Fromage	Vache qui rit	Saint Nectaire			Camembert
Dessert	Fruit de saison	Yaourt sucré BIO	Flan à la vanille	Semoule au caramel	Fruit de saison

*Riz BIO, Haricots rouges, poivrons et maïs

Produit frais



Produit Bio



Produit Local



Produit Maison

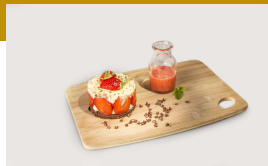


Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 30 Avril au 6 Mai 2018

Recette du mois de Mai: Surprise de fraise et poivre Sichuan



	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Entrée	Salade printanière*				Salade Grecque*
Plat	Blanquette de porc		Gratin du pêcheur	Boeuf aux	Poisson pané
Accompagnement	Pâtes		Pommes de terre vapeur	Carottes	Riz Créole aux légumes
Fromage			Fromage	Fromage	
Dessert	Crème au chocolat		Fruit de saison	Gâteau à l'ananas	Fruit de saison

*Salade verte, tomates, radis et poivrons

*Concombres, tomates, feta et olives

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 7 au 13 Mai 2018

Recette du mois de Mai: Surprise de fraise et poivre Sichuan



	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Entrée					
Plat	 Boeuf Bourguignon		Poitrine de veau farcie Forestière		
Accompagnement	 Flageolets		Gratin de brocolis		
Fromage	Fromage		Fromage		
Dessert	Fruit de saison		Compote de fruits		

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 14 au 20 Mai 2018

Recette du mois de Mai: Surprise de fraise et poivre Sichuan



	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Entrée				Tomates mozzarella	Salade coleslaw
Plat	Tajine de volaille aux raisins	Estouffade de boeuf à la Provençale	Flan de brocolis au jambon	Chipolatas grillées	Poisson du jour
Accompagnement	Poêlée de légumes (haricots plats, carottes et champignons)	Purée de pommes de terre	Salade verte	Pommes de terre rissolées	Ratatouille
Fromage	Saint Morêt	Saint Paulin	Chèvre		
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé	Gâteau à la confiture d'abricot	Compote de pommes	Fromage blanc 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 21 au 27 Mai 2018

Recette du mois de Mai: Surprise de fraise et poivre Sichuan



	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Entrée			Carottes au citron	Salade Franc-Comtoise*	
Plat	 Lundi de Pentecôte	Marée fraîche	Boeuf au cumin	Poulet rôti	Chili con carne et Riz
Accompagnement		Crêpe matin de chou-fleur	Quinoa aux légumes	Haricots verts en persillade	Salade verte
Fromage		Rondelé			Tomme noire
Dessert		Petits suisses fruités	Crème à la vanille	Far Breton	Fruit de saison

*Salade verte, tomates, oeu, pommes de terre et fromage

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 28 Mai au 3 Juin 2018

Recette du mois de Mai: Surprise de fraise et poivre Sichuan



	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
Entrée	Melon				Salade fromagère*
Plat	Porc sauce aigre-douce	Poulet Basquaise	Brandade de poisson	Boulettes de boeuf à la coriandre	Tajine de poisson
Accompagnement	Pâtes	Petits pois		Carottes au jus	Semoule
Fromage		Camembert	Saint Nectaire	Saint Morêt	
Dessert	Flan chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake à la noix de coco	Fruit de saison

*Salade verte, fromage, croûtons et tomates

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 4 au 10 Juin 2018

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons



	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée			Melon		Betteraves aux pommes
Plat	Boeuf Bourguignon	Sauté de porc au jus	Repas Grillades	Repas	Marée fraîche
Accompagnement	Frites	Brocolis au gratin	Ratatouille	Portugal	Riz safrané
Fromage	Vache qui rit	Brie	Chips		
Dessert	Fruit de saison	Yaourt	Glace		Crème dessert au 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 11 au 17 Juin 2018

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons



	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée				Salade fromagère*	Salade Colmar*
Plat	Emincé de dinde forestier	Boeuf aux champignons	Poisson pané	Saucisse grillée	Poisson du marché
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz aux petits légumes	Fondue de poireaux	Semoule aux légumes	Poêlée de haricots plats
Fromage	Pyrénées	Saint Morêt	Brie		
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau aux amandes	Compote à la banane	Petits suisses aromatisés

*Salade verte, maïs, dés de jambon et fromage

*Chou blanc râpé et lardons

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 18 au 24 Juin 2018

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons



	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Entrée				Melon	
Plat	Pâtes à la Carbonara	Poitrine de veau	Boeuf aux Carottes	Poulet rôti	Marée fraîche
Accompagnement		Purée de céleri		Haricots verts à l'ail	Pommes de terre vapeur
Fromage	Pyrénees	Samos			Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé	Riz au lait	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 25 Juin au 1er Juillet 2018

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons



	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée	Macédoine de légumes 				Carottes râpées 
Plat	Chipolatas grillées 	Poulet à la moutarde  	Tortis aux fruits de mer  	Steak haché	Marée fraîche  
Accompagnement	Pommes de terre rissolées	Carottes au jus 		Petits pois 	Julienne de légumes 
Fromage		Morbier	Saint Nectaire	Cantafrais	
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pêches  	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 2 au 8 Juillet 2018



Recette des mois de Juillet/ Août: Moelleux aux framboises et poivre blanc

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée				Melon	Salade Niçoise*
Plat	Boeuf mode	Porc à la Normande	Boulettes de boeuf à la tomate	Sauté de dinde au citron	Paëlla de poisson
Accompagnement	Coquillettes au beurre	Courgettes en gratin	Haricots beurre	Purée de carottes	
Fromage	Vache qui rit	Tomme noire	Brie		
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aux coulis de fruits	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Flan nappé

*Haricots verts, Pommes de terre oeuf et thon

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.