

# 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
Entrée	Salade Russe (macédoine et surimi)				Endives au bleu
Plat	Rôti de Porc à la tomate	Couscous de Poulet	Poisson du jour	Pot au feu	Marée fraîche
Accompagnement	Haricots blancs	Légumes du couscous	Quinoa	Légumes du pot	Carottes à l'ail
Fromage		Camembert	Chèvre	Tomme	
Dessert	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.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 12 au 18 Mars 2018

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



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée		Salade charcutière*		Chou rouge à la mayonnaise	Crème de citrouille
Plat	 Pâtes à la bolognaise	Porc aux poivrons	Burger de veau aux champignons	Poulet à la Mexicaine	 Poisson du jour
Accompagnement		Duo de haricots	Purée de légumes	Petits pois	 Riz Créole
Fromage	Vache qui rit		Camembert		
Dessert	Fruit de saison	Brassé aux fruits	Fruit de saison	 Gâteau à la banane	Crème dessert à la vanille

\*Salade verte, knack, oeuf 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 19 au 25 Mars 2018

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



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée		Pomelos		Carottes bio au citron	Salade St Nicolas*
Plat	Dinde forestière	Hachis parmentier	Poisson du marché	Pâtes à la carbonara	Marée fraîche
Accompagnement	Printanière de légumes	Salade verte	Poêlée Méridionale		Purée de céleris bio et maison
Fromage	Tomme blanche		Saint morêt		
Dessert	Fruit de saison BIO	Crème au chocolat	Clafoutis maison	Compote de fraises	Yaourt aux fruits

\*(Betterave, museau, 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 26 Mars au 1er Avril 2018

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



	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée		Salade du jour*	 Salade piémontaise	 Carottes râpées	
Plat	Porc aux raisins	Chili con carne	Boeuf à la sauce aigre-douce	Poulet rôti	Poisson du jour 
Accompagnement	Pommes rissolées		Céleris braisés	Purée de brocolis	 Semoule
Fromage	Cantafrais				Emmental
Dessert	 Fruit de saison bio	Fruit de saison	Flan au caramel	Gâteau marbré et sa crème anglaise 	Fruit de saison

\* (Salade verte, lardons, olives et poivrons)

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 Avril 2018

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



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée			Concombre à la menthe		
Plat		Poulet à l'ananas	Marée fraîche	Hamburger	Poisson du jour
Accompagnement		Chou-fleur en persillade	Blé aux petits légumes	Frites	Ratatouille
Fromage		Saint Paulin			Camembert
Dessert		 Fruit de saison	Flan vanille	Glace	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 9 au 15 Avril 2018

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



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée		Concombres au basilic		Salade des îles*	Rillettes et cornichons
Plat	Lasagnes	Rôti de porc au jus	Normandin de veau	Poulet coco	Poisson du jour
Accompagnement	Salade verte	Courgettes persillées	Carottes braisées	Haricots verts	Riz blanc
Fromage	Edam		Mimolette		
Dessert	Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Beignet de framboise	Fruit de saison

\*Cœurs de palmiers, ananas, surimi et carottes

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 16 au 22 Avril 2018

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



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée		Céleri rémoulade		Tomate mozzarella	Salade campagnarde*
Plat	Dinde aux olives	Boeuf au pain d'épices	Poisson du jour	Jambalaya de saucisse	Poisson pané frais
Accompagnement	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre	Gratin de choux-fleurs	Riz	Fondue de poireaux
Fromage	Pyrénées		Brie		
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Biscuit à la framboise	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

\*salade verte, oeuf, lardons et croûtons

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.