

Accueil de loisirs

Semaine du 31 Décembre au 06 Janvier 2019



Recette du mois de Janvier: Cake aux zestes d'orange et chocolat

	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	
Entrée			Endives au basilic	Carottes au fromage		
Plat	Rôti de Porc au jus		Boeuf à la provençale	Emincé de Dinde aux pommes	Hachis Parmentier	
Accompagnement	Coquillettes		Frites	Duo de haricots	Salade verte	
Fromage	Camembert				Chanteneige	
Dessert	Fruit de saison			Flan vanille	Semoule au caramel	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 07 au 13 Janvier 2019



Recette du mois de Janvier: Cake aux zestes d'orange et chocolat

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Entrée			Macédoine de légumes		Salade campagnarde*
Plat	Dinde aux olives	Goulasch de Boeuf	Marée fraiche	Rougail saucisse	Poisson pané
Accompagnement	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre	Gratin de chou-fleur	Riz pilaf	Fondue de poireaux
Fromage	Cantal	Carré frais		Cantadou	
Dessert	Compote de pommes	Fruit de saison	Gâteau au citron	Galette des Rois	Yaourt aromatisé

Produit frais

Produit Bio

Produit Local

Produit Maison

* Salade verte, oeuf, croutons, lardons

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 Janvier 2019



Recette du mois de Janvier: Cake aux zestes d'orange et chocolat

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Entrée	Salade du midi*				Potage
Plat	Blanquette de Porc	Tajine de poulet	Lasagne de poisson	Boeuf	Poisson pané
Accompagnement	Pâtes	Et ses légumes	Salade verte	Carottes braisées	Riz créole aux légumes
Fromage		Gouda	Saint Marcellin	Six de savoie	
Dessert	Crème chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau aux pêches	Fruit de saison

* concombre, radis, tomate, olives, menthe

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 Janvier 2019



Recette du mois de Janvier: Cake aux zestes d'orange et chocolat

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Entrée			Pommes de terre aux herbes	Haricots verts en salade	Salade russe*
Plat	Saucisse grillée	Boeuf bourguignon	Poitrine de veau farcie forestière	Dinde au curry	Marée fraîche
Accompagnement	Flageolets maison	Pommes vapeur	Gratin de brocolis maison	Coquillettes	Semoule aux épices
Fromage	Edam	Tomme noire			
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Tarte aux fruits	Petits suisses	Fruit de saison

* macédoine, oeuf, cervelas

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 Janvier au 03 Février 2019



Recette du mois de Janvier: Cake aux zestes d'orange et chocolat

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
Entrée	Salade de pâtes		Pâté de campagne	Betterave	Salade coleslaw
Plat	Sauté de Poulet aux raisins	Boeuf à la provençale	Dinde au chorizo	Rôti de porc	Poisson du jour
Accompagnement	Haricots verts	Boulgour	Gratin dauphinois/ Tomate provençale	Ratatouille	Purée de pommes de terre
Fromage		Mimolette			
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes	Gâteau au chocolat et sa crème anglaise	Riz au lait	Flan nappé

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 04 au 10 Février 2019



Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Potage/ Endives aux noix		Carottes au citron		Champignons à la crème
Plat	Hachis Parmentier	Marée fraîche	Boeuf au cumin	Poulet rôti	Poisson sauce armoricaine
Accompagnement	Salade verte	Cratini de chou-fleur	Quinoa aux légumes	Ecrasé de carottes	Riz
Fromage		Chavroux		Morbier	
Dessert	Flan caramel	Compote de fruits	Crème vanille	Far breton	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 04 au 10 Février 2019



Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Potage/ Endives aux noix		Carottes au citron		Champignons à la crème
Plat	Hachis Parmentier	Marée fraîche	Boeuf au cumin	Poulet rôti	Poisson sauce armoricaine
Accompagnement	Salade verte	Cratini de chou-fleur	Quinoa aux légumes	Ecrasé de carottes	Riz
Fromage		Chavroux		Morbier	
Dessert	Flan caramel	Compote de fruits	Crème vanille	Far breton	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.

Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 11 au 17 Février 2019



Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée	Betterave à l'échalote		Concombre à la bulgare		Salade fromagère*
Plat	Porc à l'aigre doux	Poulet basquaise	Brandade de poisson	Boulettes de Boeuf à la coriandre	Poisson pané
Accompagnement	Coquillettes au beurre	Haricots verts		Carottes au jus	Semoule
Fromage		Cantal		Samos	
Dessert	Flan au chocolat	Semoule au lait	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

*salade verte, fromage, croûtons, tomate

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.

Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 18 au 24 Février 2019



Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Entrée	Chou-fleur en salade		Pâté de foie	Endives aux noix	Duo de betteraves et carottes rapées
Plat	Chipolatas grillées	Emincé de dinde aux herbes	Pot au feu	Pâtes carbonara	Marée fraîche
Accompagnement	Frites	Brocolis au gratin	Légumes du pot		Riz safrané
Fromage		Fromage			
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Entremets pistache	Crumble aux 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 25 Février au 03 Mars 2019



Recette du mois de Février: Pâté végétal

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 1
Entrée	Salade Capri *		Terrine de légumes		Salade américaine*
Plat	Emincé de Dinde	Boeuf aux champignons	Poisson pané	Saucisse grillée	Poisson du marché
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz aux petits légumes	Fondue de poireaux	Semoule aux légumes	Haricots verts
Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Gâteau aux amandes	Compote de bananes	Petits suisses aromatisés

* Pâtes, dés dinde, tomate

*pommes de terre, tomate, céleri, oignons rouges

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 04 au 10 Mars 2019

Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble



	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Entrée	Coeurs de palmiers en salade		Salade grecque		
Plat	 Pâtes	Poitrine de veau	Boeuf au jus	Poulet rôti	Marée fraîche
Accompagnement	carbonara 	Céleri braisé 	Tortis 	Tian de légumes 	Haricots beurre 
Fromage		Saint Paulin		Port Salut 	Vache qui rit 
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 11 au 17 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Entrée	Macédoine de légumes 		Betterave en vinaigrette 		Carottes râpées 
Plat	Chipolatas grillées 	Poulet à la moutarde 	Lasagnes de poisson	Steak haché 	Marée fraîche 
Accompagnement	Pommes rissolées 	Carottes au jus 	Salade verte	Petits pois 	Riz pilaf
Fromage		Gouda		Chevrotin	
Dessert	Fruit de saison 	Fruit de saison	Compote de fruits	Tarte aux pêches 	Yaourt aux 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 18 au 24 Mars 2019



Recette du mois de Mars: Parmentier de millet et son crumble

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Entrée	Champignons à la crème				Salade Aïda*
Plat	Poulet au paprika	Echine de porc	Poisson du jour sauce estragon	Steak haché ketchup	Poisson pané
Accompagnement	Frites	Lentilles	Ecrasé de carottes	Haricots verts	Riz créole
Fromage		Brie	Bleu	Carré frais	
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Liégeois chocolat	Financier	Compote de fraises

*endive, tomate, artichaut

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.