

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 22 au 28 Avril 2019



Recette du mois d'Avril: Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Entrée				Salade Brésilienne (salade, avocat, palmier, banane,	Taboulé à la menthe
Plat		Poulet à la moutarde	Parmentier de poisson	Feijoada	Marée fraîche sauce tartare
Accompagnement		Pâtes	Salade verte	Riz bio	Julienne de légumes
Fromage		Fromage	Chavroux		
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison	Torta de abacaxi (gâteau renversée ananas caramélisé)	Yaourt nature

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 Avril au 05 Mai 2019



Recette du mois de Mai: Sablé fraise et rhubarbe

	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Entrée				 Céleri aux raisins	Salade niçoise (haricots verts, pommes de terre, oeuf et thon)
Plat	 Sauté de Porc aux pommes	 Boeuf mode		 Sauté de Dinde au citron	Poisson du jour sauce provençale
Accompagnement	 Coquillettes au beurre	 Carottes en persillade		 Gratin de chou-fleur	 Riz
Fromage	Gouda	Bleu			
Dessert	Entremets caramel	Gâteau au yaourt		  Fromage blanc aux fruits	Entremets vanille

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 06 au 12 Mai 2019



Recette du mois de Mai: Sablé fraise et rhubarbe

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<b>Entrée</b>	 	 		Salade de surimi, crevettes et agrumes	 Salade de Bretagne (Chou-fleur, pommes de terre)
<b>Plat</b>	 Blanquette de Poulet	 Rougail saucisse		Goulasch de Boeuf	 Poisson du jour, fondue de poireaux
<b>Accompagnement</b>	Frites	 Lentilles		 Blé gourmand	 Poêlée campagnarde (haricots, carottes, lardons)
<b>Fromage</b>	Mimolette	Samos			
<b>Dessert</b>	 Entremets café	Liégeois 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 13 au 19 Mai 2019



Recette du mois de Mai: Sablé fraise et rhubarbe

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Entrée			Flan de ratatouille	Concombre à la bulgare	
Plat	Porc à la chinoise	Paupiette de Veau	Spaghettis aux boulettes de viande	Dinde à l'estragon	Marée fraîche sauce au fenouil
Accompagnement	Riz safrané	Poêlée bretonne	(la belle et le clochard)	Jardinière de légumes	Pommes vapeur
Fromage	Fromage	Carré frais			Edam
Dessert	Crème renversée	Compote de fruits	Flan carambar et son pop corn	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 20 au 26 Mai 2019



Recette du mois de Mai: Sablé fraise et rhubarbe

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Entrée				Salade Russe (macédoine et cervelas)	Betterave à l'orange
Plat	Sauté de Porc à la tomate	Couscous de poulet	Poisson du jour, fondue de courgettes	Tajine de Boeuf	Marée fraîche sauce au curry
Accompagnement	Lentilles	Légumes de couscous	Boulgour	Légumes aux épices	Carottes à l'ail
Fromage	Emmental	Gouda	Babybel		
Dessert	Flan chocolat	Fruit de saison	Panna cotta au caramel	Clafoutis aux pommes	Fromage blanc au coulis

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 27 Mai au 02 Juin 2019



Recette du mois de Mai: Sablé fraise et rhubarbe

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Entrée					
Plat	 Pâtes	 Porc aux poivrons	Cordon bleu		
Accompagnement	 A la bolognaise	 Pommes sautées	 Purée de légumes		
Fromage	Six de savoie	 Chaource	Chavroux		
Dessert	Entremets pistache au kiwis	Compote de fruits	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 03 au 09 Juin 2019



Recette du mois de Juin: Chili sin carne

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Entrée	Friand au fromage			Carottes au citron	Salade St Nicolas (Carottes cubes, museau, maïs)
Plat	Colombo de volaille	Hachis Parmentier	Poisson du jour sauce aux agrumes	Pâtes à la carbonara	Marée fraîche sauce aux poivrons
Accompagnement	Printanière de légumes	Salade verte	Poêlée méridionale	Salade verte	Purée de pommes de terre & céleri
Fromage		Vache qui rit	Tomme grise		
Dessert	Fruit de saison	Compote de fraises	Clafoutis	Crème chocolat	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 10 au 16 Juin 2019

Recette du mois de Juin: Chili sin carne



	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Entrée			Salade du jour (salade verte, lardons, olives,	Salade Piémontaise	Salade de tomates
Plat	 <p>Lundi de Pentecôte</p>	Chili con carne	Poulet rôti	Boeuf aigre doux	Poisson du jour sauce safrané
Accompagnement		Riz bio	Purée de Brocolis	Carottes	Semoule
Fromage		Saint marcellin			
Dessert		Fruit de saison	Gâteau marbré et sa crème anglaise	Flan 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 17 au 23 Juin 2019

Recette du mois de Juin: Chili sin carne



	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Entrée			Concombre à la menthe	Pâté de foie	Salade composée (riz, knack, poivrons, oeuf)
Plat	Burger de Veau	Courgettes	Marée fraîche sauce chorizo	Paëlla de poulet	Poisson du jour sauce échalote
Accompagnement	Flageolets à l'ail	A la bolognaise	Blé aux petits légumes	Au riz	Légumes court bouillon
Fromage	Fromage	Fromage			
Dessert	Compote de fruits	Beignet aux framboises	Flan vanille	Yaourt	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.