

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 25 au 31 Mars 2019

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



	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée			Saucisson à l'ail		Céleri à la mimolette
Plat	Sauté de Porc au soja	Poulet aux herbes	Gratin de macaronis au thon	Carbonade flamande	Marée fraîche sauce citron
Accompagnement	Pâtes au beurre	Petits pois	Salade verte	Haricots verts	Pommes vapeur
Fromage	Gouda	St morêt		Pyénées	
Dessert	Flan au chocolat	Tarte aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	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 1er au 07 Avril 2019



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

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Entrée			Pommes de terre au thon	Salade exotique (salade verte, tomate, maïs et	Betterave à l'ail
Plat	Boeuf bourguignon	Rôti de Porc au jus	Burger de Veau à la tomate	Poulet basquaise	Marée fraîche sauce armoricaine
Accompagnement	Frites	Haricots beurre	Brocolis au gratin	Petits pois carottes	Riz safrané
Fromage	Tomme noire	Brie			
Dessert	Compote de pommes	Banane	Fruit de saison	Cake aux myrtilles	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.