

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 24 au 30 Juin 2019

Recette du mois de Juin: Chili sin carne



	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Entrée			Courgettes au basilic	Tomate mozzarella	
Plat	Porc au jus	Poisson du jour pané	Bavaroise de carottes au lait de coco	Emincé de dinde aux pommes	Hachis Parmentier
Accompagnement	Coquillettes	Julienne de légumes en gratin	Lentilles	Duo de haricots	Salade verte
Fromage	Gouda	Tomme blanche			St Paulin
Dessert	Fruit de saison	Compote bio	Quatre quarts	Semoule au caramel	Entremets pistache

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 juillet 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Entrée				Carottes râpées au fromage	Salade campagnarde (salade verte, œuf, lardon, crouton)
Plat	Dinde aux olives	Carbonade flamande	Marée fraîche	Rougail saucisse	Poisson frais sauce fondue de poireaux
Accompagnement	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre	Gratin de chou-fleur	Riz pilaf	Semoule
Fromage	Cantal	Carré frais	Tomme des pyrénées		
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au citron	Compote de pommes	Barre glacée

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 08 au 14 juillet 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrée		Pâté de campagne			Melon
Plat	Blanquette de Porc	Tajine de Poulet	Gratin du pêcheur	Achard de légumes sur lit de blé à la féta	Moules
Accompagnement	Pâtes	Et ses légumes	Pommes vapeur		Frites
Fromage	Chèvre		Camembert	Gouda	
Dessert	Crème au chocolat	Riz au lait	Fruit de saison	Gâteau 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.

Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 15 au 21 juillet 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Entrée		Pastèque			Salade russe (macédoine, œuf, crevette)
Plat	Saucisse grillée	Boeuf bourguignon	Poitrine de Veau farcie		Marée fraîche
Accompagnement	Flageolets	Pommes de terre vapeur	Gratin de brocolis		Semoule aux épices
Fromage	Emmental		Mimolette		
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	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.

Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 22 au 28 juillet 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Entrée		Concombre à la crème			Salade coleslaw
Plat	Sauté de Poulet aux raisins	Boeuf à la provençale	Crumble de légumes		Poisson du jour
Accompagnement	Ratatouille	Pommes rissolées	aux oeufs		Riz pilaf
Fromage	Tomme noire		Six de savoie		
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé	Gâteau au chocolat et sa crème anglaise		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.

Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 29 juillet au 04 août 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
Entrée		Salade Marco Polo	Carottes au citron	Pastèque	
Plat	Hachis Parmentier	Marée fraîche	Boeuf au cumin	Poulet rôti	Encornet à l'armoricaine
Accompagnement	Salade verte	Gratin de chou-fleur	Quinoa aux légumes	Haricots verts en persillade	Riz
Fromage	Edam				Bleu
Dessert	Glace	Petits suisses fruités	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 05 au 11 Août 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Entrée	Melon				Salade fromagère (salade verte, fromage, croûtons, tomate)
Plat	Pennes aux petits légumes	Poulet basquaise	Brandade de poisson		Moules
Accompagnement	Et au brie	Haricots verts	Salade verte		Frites
Fromage		Cantal	Carré frais		
Dessert	Flan vanille	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.

Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 12 au 18 Août 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Entrée			Melon		Betterave aux pommes
Plat	Boeuf bourguignon		Chipolatas grillées		Marée fraîche
Accompagnement	Tortis		Ratatouille		Riz safrané
Fromage	Chavroux				
Dessert	Fruit de saison		Glace		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.

Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 19 au 25 Août 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Entrée			Terrine de légumes		Melon
Plat	Emincé de Dinde à la forestière	Boeuf aux champignons	Poisson pané	Saucisse grillée	Lasagnes d'épinards
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz aux petits légumes	Fondue de poireaux /Semoule	Lentilles	au curry et mozzarella
Fromage	Gouda	Tomme grise		Samos	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau aux amandes	Compote banane	Petits suisses aromatisés

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 26 Août au 1er Septembre 2019

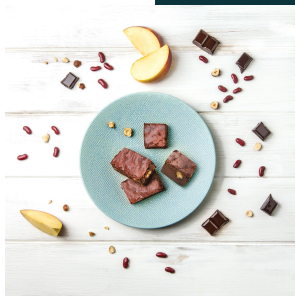


Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Entrée			Salade grecque	Melon	
Plat	Pâtes carbonara	Poitrine de Veau	Boeuf au jus	Poulet rôti	Marée fraîche
Accompagnement		Purée de Céleri	Semoule	Ratatouille	Carottes
Fromage	St paulin	Gruyère			Brie
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

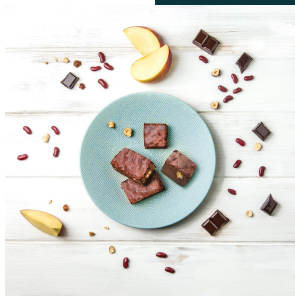
Semaine du 02 au 08 Septembre 2019

Recette du mois de Septembre: Ultra fondant

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée					Betterave
Plat	Chipolatas grillées	Parmentier de millet	Tortis	Poulet à la moutarde	Marée fraîche
Accompagnement	Pommes rissolées	Salade verte	aux fruits de mer	Carottes au jus	Julienne de légumes
Fromage	Mimolette	Fromage ail & fines herbes	Morbier	Chèvre	
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 09 au 15 Septembre 2019

Recette du mois de Septembre: Ultra fondant

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Entrée		Salade boulgour, concombre et tomate		Carottes au fromage	
Plat	Porc à la moutarde	Boeuf à l'italienne	Moules	Emincé de Dinde aux pommes	Hachis Parmentier
Accompagnement	Coquillettes	Julienne de légumes en gratin	Frites	Duo de haricots	Salade verte
Fromage	Chanteneige		Tomme des pyrénées		Gouda
Dessert	Fruit de saison	Yaourt sucré	Salade de fruits	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 16 au 22 Septembre 2019

Recette du mois de Septembre: Ultra fondant

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée			Macédoine de légumes	Tomate mozzarella	
Plat	Dinde aux olives	Carbonade flamande	Rougail saucisse	Marée fraîche	Tarte aux poireaux
Accompagnement	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre	Gratin de chou-fleur	Riz pilaf	Mâche
Fromage	Brie	Edam			Fromage
Dessert	Crème pâtissière aux fruits rouges	Mousse au chocolat	Gâteau au citron	Compote de pommes	Mousse café et son biscuit

Produit frais



Produit Bio



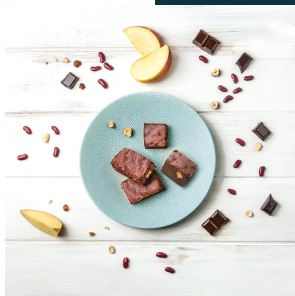
Produit Local



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 23 au 29 Septembre 2019

Recette du mois de Septembre: Ultra fondant

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée					Melon
Plat	Blanquette de Porc	Tajine de poulet	Poisson pané	Boeuf	Gratin du pêcheur
Accompagnement	Pâtes	Blé Et ses légumes	Riz créole aux légumes	Aux carottes	Pommes vapeur
Fromage	Cantal	Six de savoie	St Paulin	Mimolette	
Dessert	Crème chocolat	Fruit de saison	Compote de bananes	Gâteau au yaourt	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.