

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 04 au 10 Novembre 2019



Recette du mois de Novembre: Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

| | REPAS VEGE | | | | |
|----------------|----------------------|---|--------------------|---------------------------------------|---|
| | lundi 4 | mardi 5 | mercredi 6 | jeudi 7 | vendredi 8 |
| Entrée | | | Pomelos | | Salade buissonnière (Lentilles, betteraves Bio, fêta) |
| Plat | Saucisse | Falafels Sauce Tomate/ Boule D'Agneau | Poule Au Pot | Emincé de Boeuf à la provençale | Retour Du Marché Sauce Crustacés |
| Accompagnement | Frites | Riz Créole | Légumes Du Pot | Carottes | Crumble De Légumes |
| Fromage | Chanteneige | Tomme grise | | Saint Paulin | |
| Dessert | Compote De Fruits | Fruit De Saison | Cake À L'Orange | Fruit De Saison | Poire Au Sirop |

■ 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 Novembre 2019



Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

| | REPAS VEGE | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|------------|--|--|----------|--|--|-------------|--|--|----------|--|--|-------------|--|--|
| | lundi 11 | | | mardi 12 | | | mercredi 13 | | | jeudi 14 | | | vendredi 15 | | |
| Entrée | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plat | | | | | | | | | | | | | | | |
| Accompagnement | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fromage | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dessert | | | | | | | | | | | | | | | |

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 Novembre 2019



Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

| REPAS VEGE | | lundi 18 | | mardi 19 | | mercredi 20 | | jeudi 21 | | vendredi 22 | |
|----------------|---------------------|----------|--|-------------------------------------|--|----------------------------|--|----------------------------|--|----------------------------|--|
| Entrée | | | | | | Pommes de terre au thon | | Crème de Carottes au cumin | | Betteraves aux pommes | |
| Plat | Pâtes aux lentilles | | | Sauté de Porc au jus | | Burger de Veau à la tomate | | Poulet basquaise | | Marée fraîche sauce citron | |
| Accompagnement | façon bolognaise | | | Brocolis & pomme de terre en gratin | | Flageolets | | Haricots beurre | | Riz safrané | |
| Fromage | Vache qui rit | | | Chèvre | | | | | | | |
| Dessert | Compote de pommes | | | Yaourt aromatisé | | Fruit de saison | | Petits suisses sucrés | | 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.

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 25 Novembre au 1 Décembre 2019



Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey

| | REPAS VEGE | | | | | | | | | |
|----------------|---------------------------|--|------------------------------|--|---------------------------------|--|--------------------------------|-----------|---------------------------------|--|
| | lundi 25 | | mardi 26 | | mercredi 27 | | jeudi 28 | | vendredi 29 | |
| Entrée | | | | | Terrine de légumes | | | REPAS BZH | | |
| Plat | Emincé de Dinde forestier | | Hachis parmentier végétarien | | Poisson pané sauce aux poireaux | | Andouille | | Poisson du marché sauce oseille | |
| Accompagnement | Pâtes aux petits légumes | | Salade verte | | Pommes de terre vapeur | | Galette saucisse/ Salade verte | | Poêlée d'haricots verts & riz | |
| Fromage | Samos | | Mimolette | | | | | | Tomme noire | |
| Dessert | Fruit de saison | | Fruit de saison | | Gâteau aux amandes | | Crêpes | | Compote de pêches | |

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 Décembre 2019



Recette du mois de Décembre : Tatin carambert

| | REPAS VEGE | | | | | | | | |
|----------------|-----------------|--|----------------------|--|--------------------|--|------------------------|--|----------------------------|
| | lundi 2 | | mardi 3 | | mercredi 4 | | jeudi 5 | | vendredi 6 |
| Entrée | | | | | Salade grecque | | Oeufs à la ciboulette | | |
| Plat | Pâtes carbonara | | Cassoulet végétarien | | Boeuf | | Poulet rôti | | Marée fraîche aux poivrons |
| Accompagnement | | | | | Aux Carottes | | Haricots verts à l'ail | | Pommes vapeur |
| Fromage | Chavroux | | Saint Paulin | | | | | | Carré frais |
| Dessert | Fruit de saison | | Fruit de saison | | Flan nappé caramel | | Riz au lait | | Tarte aux pommes |

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 Décembre 2019



Recette du mois de Décembre : Tatin carambert

| | REPAS VEGE | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|------------------------|--|--|-------------------------------|--|--|-------------------------------|--|--|----------|----------------------|--|-------------|---------------------------------------|--|--|--|
| | lundi 9 | | | mardi 10 | | | mercredi 11 | | | jeudi 12 | | | vendredi 13 | | | | |
| Entrée | | | | | | | Endives aux pommes et noix | | | | | | | Carottes râpées | | | |
| Plat | Paëlla végétarienne | | | Poulet à la moutarde | | | Tortis aux fruits de mer | | | | Hachis parmentier | | | Marée fraîche sauce armoricaine | | | |
| Accompagnement | | | | Boulgour & carottes au jus | | | | | | | Salade verte | | | Semoule | | | |
| Fromage | Emmental | | | Saint Paulin | | | | | | | Ail & fines herbes | | | | | | |
| Dessert | Mousse au chocolat | | | Fruit de saison | | | Fromage blanc sucré | | | | Fruit de saison | | | 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.

Restaurant scolaire de Nivillac



Semaine du 16 au 22 Décembre 2019

Recette du mois de Décembre : Tatin carambert

| | lundi 16 | mardi 17 | mercredi 18 | jeudi 19 | vendredi 20 |
|-----------------------|------------------------|--|-------------|-------------------|---------------------------------|
| Entrée | | | | Céleri au curry | Salade de betteraves |
| Plat | Boeuf mode | Porc à la normande | REPAS | Poulet | Poisson du jour au beurre blanc |
| Accompagnement | Coquillettes au beurre | Carottes & pommes de terre en persillade | DE | Frites | Riz |
| Fromage | Tomme blanche | Saint Morêt | | | |
| Dessert | Fruit de saison | Petits suisses aux fruits | | Compote de pommes | Flan nappé 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.