

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 06 au 12 Janvier 2020



Recette du mois de Janvier: Tarlette banane, cacahuètes et marron

	lundi 6		mardi 7		mercredi 8		jeudi 9		vendredi 10	
Entrée					Coeurs De Palmier En Vinaigrette				Macédoine De Légumes	
Plat	Boeuf Aux Carottes		Chili de légumes		Brandade De Poisson		Cuisse De Poulet Rôtie		Retour Du Marché Sauce Crutacés	
Accompagnement	Frites		Riz		Salade Verte		Poêlée De Légumes		Semoule	
Fromage	Edam		Brie				Petit Moulé			
Dessert	Compote De Fruits		Petits Suisses		Fruit De Saison		Galettes Des Rois		Entremets Chocolat	
	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 13 au 19 Janvier 2020



Recette du mois de Janvier: Tarlette banane, cacahuètes et marron

	REPAS VEGE														
	lundi 13			mardi 14			mercredi 15			jeudi 16			vendredi 17		
Entrée							Coleslaw						Oeuf Mimosa		
Plat	Parmentier de légumes verts et lentilles corail			Sauté de Porc sucré salé			Escalope De Dinde À La Crème			Boeuf Bourguignon			Risotto De Poisson Aux Petits Légumes		
Accompagnement	Salade verte			Petits pois			Pâtes			Poêlée De Navets Et Pommes De Terre					
Fromage	Carré Frais			Gouda						Chèvre					
Dessert	Liégeois Vanille			Fruit De Saison			Pomme/ Pruneaux Au Thé			Tarte Aux Poires			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 Janvier 2020



Recette du mois de Janvier: Tarlette banane, cacahuètes et marron

	REPAS VEGE									
	lundi 20		mardi 21		mercredi 22		jeudi 23		vendredi 24	
Entrée					Pomelos				Macédoine À La Mayonnaise	
Plat	Normandin De Veau		Quiche aux légumes		Côte De Porc Moutarde À L'Ancienne		Carbonade Flamande		Poisson Du Jour Et Son Beurre Blanc	
Accompagnement	Purée De Chou Fleur		Salade verte		Tagliatelles		Frites		Boulgour	
Fromage	Tomme Grise		Chanteneige				Camembert			
Dessert	Fruit De Saison		Poire Pochée		Ile Flottante		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 27 Janvier au 02 Février 2020



Recette du mois de Janvier: Tarlette banane, cacahuètes et marron

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Entrée			Salade Verte Gouda, Maïs & Croûtons	Salade endives, oeufs et dés de fromage	Taboulé
Plat	Nugget'S De Volaille	Rougaille saucisse	Rôti De Dinde	Pizza aux légumes	Poisson Meunière Sauce Tartare
Accompagnement	Purée De Pommes De Terre	Lentilles	Petits Pois & Carottes	salade Verte	Haricots beurre
Fromage	St Paulin	Emmental			
Dessert	Fruit De Saison	Flan Nappé	Fromage blanc	Fruit de saison	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 03 au 09 Février 2020



Recette du mois de Février: Quiche Jurassienne

	Lundi 3		Mardi 4		Mercredi 5		Jeudi 6		Vendredi 7	
			REPAS VEGE							
Entrée					Carottes Râpées & Féta		Betteraves En Vinaigrette			
Plat	Cuisse De Poulet Au Cidre		Lasagne de légumes		Dinde À La Mexicaine		Gratin Savoyard		Poisson Du Jour Sauce Armo	
Accompagnement	Purée de pommes de terre		salade Verte		Haricots Rouges		Salade Verte		Boulgour	
Fromage	Edam		Comté						Cantafrais	
Dessert	Yaourt Sucré		Salade De Fruits		Tarte Du Moment		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 10 au 16 Février 2020



Recette du mois de Février: Quiche Jurassienne

	REPAS VEGE				
	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Entrée			Duo De Saucissons		Carottes Râpées
Plat	Paleron Sauce Tomate	Sauté De Porc Aux Olives	Poisson Pané Citron	Falafels sauce fromagère aux herbes	Cassolette De Poisson
Accompagnement	Pâtes	Purée De Pommes De Terre & Céleri	Poêlée De Légumes	Gratin De Blettes & Pommes De Terre	Riz Créole
Fromage	Camembert	Tomme Blanche		St Nectaire	
Dessert	Cocktail De Fruits	Tarte Coco	Compote De Pommes	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 02 au 08 Mars 2020



Recette du mois de Mars: Tarte à la patate douce caramélisée

	REPAS VEGE				
	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée			Coleslaw	Macédoine De Légumes	Salade De Coeur De Blé
Plat	Sauté De Porc À La Saugé	Paëlla De La Mer	Blanquette De Dinde	Hachis parmentier végétarien	Retour Du Marché Sauce Aux Épices
Accompagnement	Carottes braisées		Légumes De La Blanquette	Salade Verte	Brunoise De Légumes
Fromage	Emmental	Rondelé Ail Et Fines Herbes			
Dessert	Flan Nappé	Fruit De Saison	Tarte Au Citron	Fruit De Saison	Compote Ananas
	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.