

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 16 au 22 Mars 2020



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

	REPAS VEGE														
	lundi 16			mardi 17			mercredi 18			jeudi 19			vendredi 20		
Entrée							Coeurs De Palmier En Vinaigrette						Cake Aux Légumes & Emmental		
Plat	Pâtes végétarienne façon bolognaise			Boeuf aux carottes			Brandade De Poisson			Cuisse De Poulet Rôtie			Retour Du Marché Sauce Tomate		
Accompagnement				Pommes vapeur			Salade Verte			Poêlée De Légumes			Riz		
Fromage	Gouda			Chèvre						Vache Qui Rit					
Dessert	Petits suisses			Compote De Fruits			Fruit De Saison			Quatre Quart Aux Pommes			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 23 au 29 Mars 2020



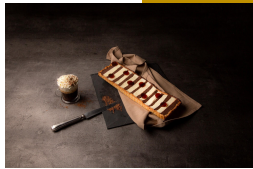
Recette du mois de Mars: Tarte à la patate douce caramélisée

	lundi 23	REPAS VEGE	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée					Coleslaw	Salade De La Havane (Concombre, Poulet, Tomate, Dés De Mangue Et Jus De Citron)	
Plat	Sauté De Porc Sucré Salé			Parmentier De Pois Cassés	Escalope De Dinde À La Crème	Picadillo À La Cubaine (Boeuf Haché, Poivrons, Raisins, Olives, Câpres, Sauce Tomate)	Risotto De Poisson Aux Petits Légumes
Accompagnement	Jardinière De Légumes			Salade Verte	Pâtes	Pommes Vapeur	
Fromage	Tomme Blanche			Carré Frais			Petit Moulé Ail Et Fines Herbes
Dessert	Fruit De Saison			Liégeois Vanille	Compote	Flan Coconut	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 30 Mars au 05 Avril 2020



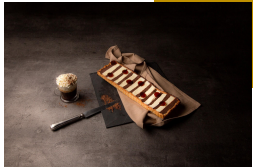
Recette du mois d'Avril: Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

	REPAS VEGE									
	lundi 30		mardi 31		mercredi 1		jeudi 2		vendredi 3	
Entrée					Pomelos		Carottes Râpées Au Citron			
Plat	Normandin De Veau		Couscous De Légumes		Escalope De Porc Moutarde À L'Ancienne		Carbonade Flamande		Poisson Du Jour Beurre Blanc	
Accompagnement	Purée De Carottes				Tagliatelles		Pommes rissolées		Perles	
Fromage	Pyrénées		St Moret						Camembert	
Dessert	Fruit De Saison		Poire Pochée		Petits Suisses Natures Sucrés		Fruit De Saison		Moelleux 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 06 au 12 Avril 2020



Recette du mois d'Avril: Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Entrée			Salade Verte Gouda, Maïs & Croûtons	Julienne de betteraves	REPAS VEGE
Plat	Saucisse Lentilles	Poisson meunière sauce Tartare	Rôti De Dinde	Daube De Boeuf	Lasagne végétarienne
Accompagnement		Semoule	Petits Pois & Carottes	Purée De Pommes De Terre	Salade verte
Fromage	Edam	Vache Qui Rit			Tomme grise
Dessert	Flan vanille	Compote De Poires	Eclair	Panna Cotta	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.