

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 31 Août au 06 Septembre 2020

	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Entrée			Salade De Tomates	Concombre à la bulgare	
Plat		Hachis Parmentier	Spaghettis Carbonara	Dinde À L'Estragon	Moules
Accompagnement		Salade verte		Jardinière De Légumes	Frites
Fromage		Carré frais			Emmental
Dessert		Petits Suisses Sucrés	Flan Vanille	Far nature	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 07 au 13 Septembre 2020

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Entrée			Chou-Fleur Sauce Cocktail	REPAS VEGE Salade macédoine	Melon
Plat	Sauté De Porc À La Tomate	Couscous de poulet	Poisson Du Jour, Fondue De Courgettes	Tarte au fromage	Marée Fraîche Sauce Au Curry
Accompagnement	Flageolets	Légumes de couscous	Pommes Vapeur	Salade verte	Carottes À L'Ail
Fromage	Gouda	Camembert			
Dessert	Crème Vanille	Fruit De Saison	Panna Cotta Au Caramel	Fromage Blanc	Clafoutis
	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 14 au 20 Septembre 2020

#REF!

	REPAS VEGE													
	lundi 14		mardi 15		mercredi 16		jeudi 17		vendredi 18					
Entrée					Carottes Au Citron		Tomate Mozzarella		Salade de concombre					
Plat	Pâtes		Porc aux poivrons		Cordon bleu		Poulet À La Mexicaine		Poisson Du Jour Sauce Agrumes					
Accompagnement	A la bolognaise végété		Pommes sautées		Purée De Légumes		Petits pois		Riz Créole					
Fromage	Tomme grise		Vache qui rit											
Dessert	Fruit de saison		Yaourt Aromatisé		Fruit de saison		Brownies		Compote De Fruits					
	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 21 au 27 Septembre 2020

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
					REPAS VEGE
Entrée			Melon	Carottes au citron	Tomates Vinaigrette
Plat	Colombo De Volaille	Chipolatas	Burger De Veau	Pâtes À La Carbonara	Parmentier Végé
Accompagnement	Printanière De Légumes	Frites	Ratatouille		Salade verte
Fromage	Brie	Emmental			
Dessert	Fruit de saison	Glace	Clafoutis	Crème Vanille	Banane
	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 28 Septembre au 04 Octobre 2020



	REPAS VEGE									
	lundi 28		mardi 29		mercredi 30		jeudi 1		vendredi 2	
Entrée							Salade Piémontaise		Salade de tomates	
Plat	Porc Aux Raisins		Chili sin carne		Poulet rôti		Boeuf Aigre Doux		Poisson du jour sauce safrané	
Accompagnement	Coquillettes		Riz		Brocolis		Purée De Céleris		Semoule	
Fromage	Cantal		Petit moulé		Saint Paulin					
Dessert	Fruit de saison		Fruit De Saison		Gâteau Marbré Et Sa Crème Anglaise		Ananas Chantilly		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.