

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 16 au 22 Novembre 2020



	REPAS VEGE				
	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée			Pommes De Terre Au Thon	Crème de carottes au cumin	Betterave Aux Pommes
Plat	Pâtes façon bolognaise végétarienne	Sauté De Porc Au Jus	Burger De Veau À La Tomate	Poulet Basquaise	Marée Fraîche Sauce Citron
Accompagnement		Brocolis En Gratin	Flageolets	Haricots Verts	Riz Safrané
Fromage	Fromage	Fromage			
Dessert	Liégeois	Yaourt Aromatisé	Fruit de saison	Cake Au Citron	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 23 au 29 Novembre 2020

		REPAS VEGE			CUBA	
		lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée					Salade La Havane (Concombre, Poulet, Tomate, Mangue, Citron)	Salade Colmar
Plat	Emincé De Dinde Forestier	Hachis Parmentier	Poisson Pané Sauce Aux Poireaux	Picadillo À La Cubaine (Boeuf Haché, Poivrons, Raisins, Olives, Câpres, Sauce Tomate)	Poisson Du Marché Sauce Oseille	
Accompagnement	Pâtes aux légumes	Salade verte	Riz	Pommes Vapeur	Poêlée De Haricots Verts	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage			
Dessert	Entremets Vanille	Fruit De Saison	Gâteau Aux Amandes	Flan Coconut	Compote De 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 30 Novembre et 06 Décembre 2020



REPAS VEGE

	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Entrée			Salade Grecque	Oeuf À La Ciboulette	Salade Fraîcheur
Plat	Pâtes Carbonara	Cassoulet végétarien	Boeuf	Poulet rôti	Marée Fraîche Aux Poivrons
Accompagnement			Aux Carottes	Haricots verts à l'ail	Pommes Vapeur
Fromage	Gouda	Camembert			
Dessert	Crème Dessert	Fromage Blanc Sucré	Flan Nappé Caramel	Riz Au Lait	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 Décembre 2020



	REPAS VEGE														
	lundi 7			mardi 8			mercredi 9			jeudi 10			vendredi 11		
Entrée															
Plat	Paëlla végétarienne			Poulet à la moutarde			Tortis aux fruits de mer			Marée Fraiche Sauce Armoricaïne			Hachis Parmentier		
Accompagnement															
Fromage	Tomme grise			Fromage			Fromage						Fromage		
Dessert	Mousse au chocolat			Yaourt Aux Fruits			Fromage blanc au miel			Fruit De Saison			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 Décembre 2020



	REPAS VEGE				
	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Entrée				Mousse De Canard	
Plat	Boeuf Mode	Tarte aux légumes	Hamburger	Aiguillettes de poulet panées	Poisson Du Jour Sauce Beurre Blanc
Accompagnement	Coquillettes Au Beurre	Salade verte	Potatoes	Frites	Riz
Fromage	Brie	Emmental	Fromage		Fromage
Dessert	Crème caramel	Petits suisses aux fruits	Gâteau marbré chocolat	Bûche	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.