

Accueil de Loisirs de Nivillac

Semaine du 22 au 28 Août 2022



	REPAS VEGE							
	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26			
Entrée		Melon	Cervelas					
Plat	Emincé de boeuf aux olives	Pizza aux légumes	Brandade De Poisson	Saucisse Sauce Rougail				
Accompagnement	Blé Gourmand	Salade verte	Salade Verte	Riz				
Fromage	Saint Morêt			Gouda				
Dessert	Glace	Liégeois au chocolat	Crumble Aux Pommes Et Fruits Rouges	Compote De Fraises				
	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 29 Août au 04 Septembre 2022



	REPAS VEGE				
	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
Entrée	Friand		Salade De Tomates	Melon	
Plat	Pâtes et lentilles corail		Chipolatas	Poulet rôti	Poisson au beurre blanc
Accompagnement	Julienne de légumes		Purée de pommes de terre	Frites	Riz
Fromage					Emmental
Dessert	Fruit de saison		Fromage blanc sucré	Cake aux pépites	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 05 au 11 Septembre 2022



	lundi 5			mardi 6			mercredi 7			jeudi 8			vendredi 9		
Entrée							Chou-Fleur Sauce Cocktail			Pastèque					
Plat	Sauté De Porc À La Tomate			Cordon bleu			Poisson Pané, Fondue De Courgettes			Tarte au fromage			Marée Fraîche Sauce Au Curry		
Accompagnement	Semoule			Haricots verts			Pommes Vapeur			Salade verte			Carottes À L'Ail/ Pommes vapeur		
Fromage	Gouda			Camembert									Carré frais		
Dessert	Crème Vanille			Fruit De Saison			Ile Flottante			Fromage Blanc aux fruits			Yaourt aromatisé		

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 12 au 18 Septembre 2022

#REF!

	REPAS VEGE														
	lundi 12			mardi 13			mercredi 14			jeudi 15			vendredi 16		
Entrée							Carottes Au Citron			Tomate vinaigrette					
Plat	Pâtes et lentilles			Porc aux poivrons			Rôti de dinde			Poulet À La Mexicaine			Poisson Du Jour Sauce Agrumes		
Accompagnement	Brunoise de légumes			Pommes sautées			Purée De Légumes			Petits pois			Riz Créole		
Fromage	Tomme grise			Vache qui rit									Emmental		
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 19 au 25 Septembre 2022



	REPAS VEGE							
	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23			
Entrée		Pastèque	Salade de pépinettes mozzarella, melon et tomates	Carottes râpées vinaigrette				
Plat	Colombo De Volaille	Légumes couscous	Burger de veau	Pâtes À La Carbonara	Poisson sauce oseille			
Accompagnement	Haricots Beurre	Semoule	Gratin de courgettes et pommes de terre		Purée de pommes de terre			
Fromage	Brie				emmental			
Dessert	Fruit de saison	Glace	Clafoutis Nature	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 26 Septembre au 02 Octobre 2022



	REPAS VEGE				
	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Entrée		Concombres vinaigrette			Salade de tomates
Plat	Porc Aux Raisins	Pâtes au	Poulet rôti	Boeuf Aigre Doux	Poisson du jour sauce safrané
Accompagnement	Semoule	fromage	Brocolis	Purée De Carottes	Riz
Fromage	Cantal		Saint Paulin	Petit moulé	
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Fruit De Saison	Gâteau Au Yaourt	Flan caramel	Moelleux Au Citron
	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.