





# Restaurant scolaire de Nivillac

~~Semaine du 14 au 20 Novembre 2022~~

		<del>REPAS VEGE</del>									
		lundi 14		mardi 15		mercredi 16		jeudi 17		vendredi 18	
Entrée						<del>Pommes De Terre Au Thon</del>					<del>Betterave vinaigrette</del>
Plat	<del>Pâtes façon bolognaise végétarienne</del>		<del>Sauté De Porc Au Jus</del>		<del>Couscous Poulet</del>		<del>Repas Du</del>		<del>Marée fraîche sauce citron</del>		
Accompagnement	<del>et fromage râpé</del>		<del>Purée De Légumes</del>		<del>Semoule et Légumes</del>		<del>Goût</del>		<del>Riz Safrané</del>		
Fromage	<del>Gouda</del>		<del>Brie</del>				<del>fromage</del>				
Dessert	<del>Liégeois vanille</del>		<del>Yaourt Aromatisé</del>		<del>Fruit de saison</del>				<del>Fruit de saison</del>		
											
		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 Novembre 2022

		REPAS VEGE						
		lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25		
Entrée				Salade coleslaw			Carottes Râpées Vinaigrette	
Plat	Emincé De Dinde Forestier	Pizza au fromage	Poisson pané sauce aux poireaux	Boeuf Bourguignon	Poisson Du Marché Sauce Oseille			
Accompagnement	Coquillettes	Salade verte	Riz	Petits Pois	Purée De Pommes De Terre Et Potiron			
Fromage	Chèvre	Saint Paulin		Vache qui rit				
Dessert	Entremets Vanille	Fruit De Saison	Yaourt aromatisé	Clafoutis nature	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 28 Novembre et 04 Décembre 2022



	REPAS VEGE				
	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
Entrée		Crêpe au fromage	Taboulé		Rillettes
Plat	Pâtes Carbonara	Cassoulet végétarien	Boeuf	Poulet rôti	Marée Fraîche
Accompagnement			Aux Carottes	Haricots verts à l'ail	Pommes Vapeur Et Julienne De Légumes
Fromage	Gouda			Camembert	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Compote de fruits	Eclair au chocolat	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 Décembre 2022

		REPAS VEGE									
		lundi 5		mardi 6		mercredi 7		jeudi 8		vendredi 9	
Entrée				Potage de légumes		Salade, emmental, pommes, noix					
Plat	Paëlla végétarienne			Colombo de volaille			Tortis aux	Marée Fraiche Sauce Armoricaïne			Hachis Parmentier
Accompagnement	et sauce tomate épicée			Semoule			Fruits De Mer	Carottes			Salade verte
Fromage	Tomme blanche							Saint Morêt			Fromage
Dessert	Fruit de saison			Petits Suisses			Fromage blanc au miel	Génoise Et Crème Anglaise			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 12 au 18 Décembre 2022

					REPAS VEGE					
	lundi 12		mardi 13		mercredi 14		jeudi 15		vendredi 16	
Entrée			Betteraves rouges				Mousse De Canard		Oeuf dur	
Plat	Boeuf Mode		Gratin savoyard		Chipolatas		Nuggets et ketchup		Pizza végétarienne	
Accompagnement	Haricots beurre		Salade verte		Purée de potiron		Frites		Salade verte	
Fromage	Brie				Vache picon					
Dessert	Fruit de saison		Fruits au sirop		Fruit de saison		Mars glacé		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.

# Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 19 au 25 Décembre 2022

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Entrée	Carottes râpées vinaigrette		Salade coleslaw	Friand	
Plat	Pâtes au	Emincé de boeuf au pain d'épices	Poisson Du Jour Sauce Au Cidre	Poulet À La Crème	Chipolatas
Accompagnement	fromage	Jardinière De Légumes	Riz Basmati	Pommes De Terre Sautées	Petits pois/ carottes
Fromage		Fromage			Vache qui rit
Dessert	Fruit de saison	Brassé aux fruits	Fruit de saison	Mars glacé	Liégeois au 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.