

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 03 au 09 Octobre 2022



		REPAS VEGE												
		lundi 3		mardi 4		mercredi 5		jeudi 6		vendredi 7				
Entrée							Tomates Vinaigrette			Velouté de potiron				
Plat	Falafels			Hachis Parmentier			Rôti de dinde			Rôti de porc			Poisson Sauce Vanille	
Accompagnement	Riz créole sauce tomate et curry			Salade Verte			Salsifis			Petits Pois			Carottes	
Fromage	Saint morêt			Emmental									Mimolette	
Dessert	Compote de fruits			Fruit de saison			Riz Au Lait À La Vanille			Fruit De Saison			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.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 10 au 16 Octobre 2022



		REPAS VEGE									
		lundi 10		mardi 11		mercredi 12		jeudi 13		vendredi 14	
Entrée				Carottes râpées vinaigrette							Rillettes
Plat	Chipolatas			Pâtes, pois chiches		Galette Garnie		Dinde Façon Osso Bucco			Retour Du Marché Au Beurre Blanc
Accompagnement	Frites			à la crème et fromage râpé		Salade verte		Riz Aux Champignons			Brocolis
Fromage	Fromage					Edam		Camembert			
Dessert	Fruit De Saison			Crème Caramel		Crêpe Sucrée		Fruit de saison			Gâteau yaourt
		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 17 au 23 Octobre 2022



	REPAS VEGE									
	lundi 17		mardi 18		mercredi 19		jeudi 20		vendredi 21	
Entrée					Friand Au Fromage		Betteraves vinaigrette			
Plat	Sauté De Porc Aux Pruneaux		Poisson Pané Sauce Bearnaise		Boeuf À La Provençale		Quiche végétarienne		Poisson Du Jour Au Curry	
Accompagnement	Haricots Verts		Purée De Pommes De Terre Et Panais		Coquillettes		Salade verte		Semoule	
Fromage	Brie		Gouda						Fromage	
Dessert	Fruit de saison		Mousse Au Chocolat		Fromage Blanc Aux Fruits		Entremets Vanille		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.

# Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 24 au 30 Octobre 2020



## REPAS VEGE

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Entrée			Salade Dalida (Pomme, Banane, Céleri Rave, Mayonnaise)		Salade verte, bleu, poires et croûtons
Plat	Burger De Veau Au Jus	Lasagnes végétariennes	Saucisse	Retour Du Marché Sauce Dieppoise	Rôti De Porc
Accompagnement	Macaronis	Salade verte	Lentilles	Boulgour	Pommes rissolées
Fromage	Tomme grise	Vache qui rit		Chèvre	
Dessert	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Crème aux oeufs	Gâteau 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.

# Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 31 Octobre au 06 Novembre 2022

	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Entrée				Potage de carottes au cumin	Saucisson À L'Ail
Plat	Chipolatas		Poulet Au Lait De Coco Et Ananas	Emincé De Boeuf Strogonoff	Retour Du Marché Sauce Crustacés
Accompagnement	Frites		Poêlée De Légumes	Coquillette	Crumble De Légumes
Fromage	Brie		Tartare Ail et fines herbes		
Dessert	Compote de fruits		Cake À L'Orange	Fruit De Saison	Yaourt sucré
	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 Novembre 2022



	REPAS VEGE								
	lundi 7		mardi 8		mercredi 9		jeudi 10		vendredi 11
Entrée					Salade fromagère		Céleri À La Mimolette		
Plat	Emincé De Porc Au Caramel		Torsades 3 fromages		Escalope de Dinde À La Crème		Marée Fraiche Aux Agrumes		
Accompagnement	Riz				Petits Pois		Semoule		
Fromage	Fromage		Petit moulé						
Dessert	Mousse au chocolat au lait		Fruit De Saison		Gâteau Au Yaourt		Fromage Blanc Aux 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.