

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 08 au 14 Janvier 2024

		REPAS VÉGÉ									
		8 janvier		9 janvier		10 janvier		11 janvier		12 janvier	
Entrée				Betteraves vinaigrette				Potage			
Plat		Sauté de Boeuf aux pruneaux		Pâtes au fromage		Brandade de poisson		Cuisse de poulet rôtie		Poisson sauce crustacés	
Accompagnement		Pommes sautées				Salade verte		Haricots verts		Semoule	
Fromage		Fromage				Fromage				Fromage	
Dessert		Compote de fruits		Fruit de saison		Fruit de saison		Galette des rois		Yaourt sucré	

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 15 au 21 Janvier 2024

		REPAS VÉGÉ												
		15 janvier		16 janvier		17 janvier		18 janvier		19 janvier				
Entrée	Oeuf mayonnaise							Coleslaw						
Plat	Lentilles blondes sauce au curry			Sauté de Porc				Escalope de Dinde à la crème			Boeuf carottes			Poisson au chorizo
Accompagnement	Riz basmati			Petits pois				Pâtes			et Pommes de terre			Haricots plats
Fromage				Fromage							Fromage			Fromage
Dessert	Liégeois vanille			Fruit de saison				Crumble aux fruits			Fruit de saison			Clafoutis nature

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 22 au 28 Janvier 2024

		REPAS VÉGÉ									
		22 janvier		23 janvier		24 janvier		25 janvier		26 janvier	
Entrée							Pomelos				Rillette
Plat		Carbonade flamande		Quiche végétarienne		Escalope de porc moutarde à l'ancienne		Burger de veau		Poisson du jour et son beurre blanc	
Accompagnement		Frites		Salade verte		Pommes noisettes		Purée de citrouille		Boulgour	
Fromage		Fromage		Fromage				Fromage			
Dessert		Fruit de saison		Fromage blanc		Ile flottante		Compote de fruits		Fruit de saison	

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 Janvier au 04 Février 2024

		REPAS VÉGÉ				
		29 janvier	30 janvier	31 janvier	1 février	2 février
Entrée	Crêpe au fromage			Salade verte et dés de fromage		Animation J.O
Plat	Nugget's de volaille		Rougaille saucisse	Rôti de Dinde	Pizza aux légumes	Fish and
Accompagnement	Haricots beurre		Riz	Petits pois et carottes	Salade verte	Chips
Fromage			Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison		Flan nappé	Fromage blanc	Compote	Fruit de saison

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 Février 2024

		REPAS VÉGÉ										
		5 février		6 février		7 février		8 février		9 février		
Entrée				Potage de potiron			Carottes râpées vinaigrette			Betteraves en vinaigrette		
Plat	Haut de cuisse de poulet au cidre			Pois chiches et carottes, sauce tomate			Galette garnie			Gratin savoyard		Poisson sauce armoricaine
Accompagnement	Pommes rissolées			Semoule			Salade verte			Salade verte		Brocolis
Fromage	Fromage											Fromage
Dessert	Yaourt sucré			Fruit de saison			Crêpe au sucre			Fruit de saison		Crème vanille

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 Février 2024

		REPAS VÉGÉ				
		12 février	13 février	14 février	15 février	16 février
Entrée				Saucisson à l'ail		Carottes râpées
Plat	Boeuf bourguignon	Sauté de Porc aux olives	Poisson pané au citron	Pâtes bolognaise végétarienne	Poisson	
Accompagnement	Pâtes	Purée de pommes de terre et céleri	Poêlée de légumes		Riz créole sauce dieppoise	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage		
Dessert	Cocktail de fruits	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Yaourt aromatisé	

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 Février 2024

		REPAS VÉGÉ									
		19 février		20 février		21 février		22 février		23 février	
Entrée				Friand au fromage				Potage			
Plat	Pâtes carbonara			Riz à paella			Rôti de porc au jus	Haut de cuisse de poulet			Poisson du jour sauce Armoricaïne
Accompagnement				Haricots plats sauce tomate			Flageolets	Petits pois			Crumble de légumes
Fromage	Fromage						Fromage				Fromage
Dessert	Fruit de saison			Compote de fruits			Tarte normande aux poires	Fruit de saison			Mousse au chocolat au lait

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 26 Février au 03 Mars 2024

		REPAS VÉGÉ									
		26 février		27 février		28 février		29 février		1 mars	
Entrée									Salade mimosa (salade, croustons et fromage)		Potage
Plat	Torsade sauce lentilles corails		Galette saucisse			Couscous de poulet			Boeuf à la hongroise		Poisson sauce vanille
Accompagnement	Julienne de légumes		Salade verte			Semoule			Frites		Carottes vichy
Fromage	Fromage		Fromage			Fromage					
Dessert	Fruit de saison		Compote de fruits			Fruit de saison			Yaourt aux fruits		Far nature

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 04 au 10 Mars 2024

		REPAS VÉGÉ									
		4 mars		5 mars		6 mars		7 mars		8 mars	
Entrée				Oeufs durs mayonnaise				Carottes râpées			
Plat		Sauté de poulet au curry		Pâtes au fromage		Potée bretonne		Hachis parmentier		Poisson beurre blanc	
Accompagnement		Riz				(chipolatas, saucisson, chou, carotte, pdt)		Salade verte		Gratin de chou-fleur et pommes de terre	
Fromage		Fromage				Fromage				Fromage	
Dessert		Fruit de saison		Compote de fruits		Panna cotta à la mangue		Fruit de saison		Flan nature	

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 11 au 17 Mars 2024

		REPAS VÉGÉ									
		11 mars		12 mars		13 mars		14 mars		15 mars	
Entrée							Coleslaw				Cervelas nature
Plat		Sauté de porc au romarin		Bolognaise		Blanquette de dinde		Couscous de légumes et poulet		Retour du marché sauce agrumes	
Accompagnement		Haricots verts		végétarienne et sauce tomate		Légumes de la blanquette et riz pilaf		Semoule		Purée de céleri	
Fromage		Fromage		Fromage				Fromage			
Dessert		Flan nappé		Fruit de saison		Tarte au citron		Fruit de saison		Compote	

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 18 au 24 Mars 2024

		REPAS VÉGÉ									
		18 mars		19 mars		20 mars		21 mars		22 mars	
Entrée						Potage					Coleslaw au jambon
Plat		Nuggets Ketchup		Carottes sauce pois chiche		Boudin noir		Rôti de porc			Poisson pané
Accompagnement		Pommes de terre sautées		Semoule		Duo de pommes		Petits pois			Riz et fondue de poireaux
Fromage		Fromage		Fromage				Fromage			
Dessert		Fruit de saison		Mousse au chocolat		Far nature		Fruit de saison			Fromage blanc

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 25 au 31 Mars 2024

		REPAS VÉGÉ									
		25 mars		26 mars		27 mars		28 mars		29 mars	
Entrée											
Plat	Pâtes végétarienne			Boeuf bourguignon				Poisson sauce beurre blanc			Chipolatas
Accompagnement	Façon bolognaise			Pommes vapeur				Brocolis			Haricots beurre
Fromage	Fromage			Fromage							Fromage
Dessert	Compote			Yaourt sucré				Fruit de saison			Moelleux nature
											Salade verte, mais, emmental
											Retour du marché sauce tomate
											Riz
											Fruit de saison

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 1er au 07 Avril 2024

	REPAS VÉGÉ				
	1 avril	2 avril	3 avril	4 avril	5 avril
Entrée			Pomelos	Salade de riz	Rillettes
Plat		Paella végétarienne	Escalope de dinde à la crème	Burger de veau	Poisson du jour à la vanille
Accompagnement	FERIE	Haricots plats	Pâtes	Petits pois carottes	Purée de butternut
Fromage		Fromage			
Dessert		Compote de poires	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison

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 08 au 14 Avril 2024

	REPAS VÉGÉ										
	8 avril		9 avril		10 avril		11 avril		12 avril		
Entrée						Cervelas			Carottes râpées		
Plat	Chipolatas		Semoule		Cuisse de poulet		Boeuf à la provençale		Poisson du jour au beurre blanc		
Accompagnement	Haricots verts		Légumes à couscous		Frites		Coquillettes		Riz		
Fromage	Fromage		Fromage						Fromage		
Dessert	Fruit de saison		Yaourt sucré		Petits suisses naturels sucrés		Clafoutis nature		Fruit de saison		

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 15 au 21 Avril 2024

		REPAS VÉGÉ										
		15 avril		16 avril		17 avril		18 avril		19 avril		
Entrée							Salade verte, gouda, mais, croûtons			Betteraves		
Plat		Emincé de dinde forestier		Pizza végétarienne		Rôti de porc		Boulette de boeuf sauce tomate		Poisson au chorizo		
Accompagnement		Pommes sautées		Salade verte		Haricots beurre		Semoule		Gratin de chou-fleur		
Fromage		Fromage		Fromage						Fromage		
Dessert		Fruit de saison		Salade de fruits		Gâteau au yaourt		Petits suisses		Flan vanille		

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 22 au 28 Avril 2024

	REPAS VÉGÉ				
	22 avril	23 avril	24 avril	25 avril	26 avril
Entrée		Salade verte, mais, oeuf	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	
Plat	Cordon bleu	Falafels sauce tomate	Rougail saucisse	Hachis parmentier	Poisson beurre nantais
Accompagnement	Haricots verts	Pâtes	Riz	Salade verte	Brocolis
Fromage	Fromage				Fromage
Dessert	Fruit de saison	Yaourt sucré	Roulé à la confiture	Compote	Mousse au chocolat

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 29 Avril au 05 Mai 2024

		REPAS VÉGÉ				
		29 avril	30 avril	1 mai	2 mai	3 mai
Entrée						Salade fromagère
Plat	Haricots blancs et carottes	Haut de cuisse aux herbes			Sauté de porc aux raisins	Marée fraîche sauce courgettes et curry
Accompagnement	Semoule	Petits pois		FERIE	Haricots verts	Riz
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Compote	Cake à la banane			Fruit de saison	Fromage blanc

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.