

Restaurant accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 07 au 13 juillet 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Cervelas		Pastèque	
PLAT	Sauté de Porc au cidre	Poisson pané sauce béarnaise	PIQUE	Pizza aux légumes et fromage	Poisson sauce ratatouille
GARNITURE	Coquillettes	Carottes	NIQUE	Salade verte	Riz
FROMAGE	Fromage				Fromage
DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison		Compote	Fruit de saison
				REPAS VÉGÉ	

1



Toutes les viandes sont d'origine française

BIO Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 14 au 23 Juillet 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Melon		Salade de tomates
PLAT		Pâtes et fromage râpé	Chipolatas	Dinde à l'estragon	Cassolette du pêcheur aux moules
GARNITURE		Brunoise avec sauce lentilles corail	Petits pois carottes	Haricots verts	Pommes vapeur
FROMAGE		Fromage		Fromage	
DESSERT		Fruit De Saison	Glace	Eclair chocolat	Fruit de saison
		REPAS VÉGÉ			



Toutes les viandes sont d'origine française

BIO Produit d'origine biologique



Certifié pêche durable



Certifier environnemental 2

Haute valeur environnementale

Restaurant accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 21 au 27 Juillet 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE				Salade de riz à la tomate	Melon
PLAT	Steak haché de boeuf sauce tomate	Poulet basquaise	PIQUE	Tarte au fromage	Moules
GARNITURE	Brocolis	Riz	NIQUE	Salade verte	Frites
FROMAGE	Fromage	Fromage			
DESSERT	Crème vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Panna cotta au coulis de pêches
				REPAS VÉGÉ	



Toutes les viandes sont d'origine française

BIO Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 28 Juillet au 03 Août 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Oeuf mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette		Rillettes
PLAT	Sauté de boeuf sauce poivron	Pâtes	Cordon bleu	PIQUE	Poisson sauce beurre blanc
GARNITURE	Semoule	au fromage	Haricots beurre	NIQUE	Riz basmati
FROMAGE	Fromage			Fromage	
DESSERT	Compote de fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Poulet à la fraise	Fruit de saison
		REPAS VÉGÉ			



France AgriMer
LEADER
Bénéficiaire de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Lait et fruits à l'école »



Toutes les viandes sont d'origine française



Certifié pêche durable



Produit d'origine biologique



Légumes frais



Certification Environnementale Niveau 2



Haute valeur environnementale

Restaurant accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 04 au 10 Août 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Taboulé		Tomate vinaigrette
PLAT	Colombo de volaille	Escalope de Porc	Boulette de boeuf	PIQUE	Marée fraîche sauce fenouil
GARNITURE	Frites	Haricots blancs	Ratatouille	NIQUE	Pommes de terre vapeur
FROMAGE	Fromage	Fromage			
DESSERT	Fruit de saison	Glace	Flan pâtissier		Fruit de saison



Toutes les viandes sont d'origine française

Certifié pêche durable

BIO Produit d'origine biologique

Légumes frais

Certification Environnementale Niveau 2

Certifier environnemental 2

Haute valeur environnementale

Restaurant accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 11 au 17 Août 2025

lundi					mardi					mercredi					jeudi					vendredi					
HORS D'ŒUVRE	Betterave vinaigrette					Saucisson à l'ail					Haricots plats sauce tomate					Brandade de poisson									
	Pâtes					Nuggets ketchup																			
GARNITURE	à la bolognaise et râpé					Gratin de courgettes					Riz à paëlla					Salade verte									
FROMAGE											Fromage					Fromage									
	Fruit de saison					Yaourt sucré																			
DESSERT											Mousse chocolat au lait					Fruit de saison									
REPAS VÉGÉ																									

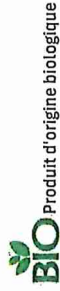
1



Toutes les viandes sont d'origine française



Certifié pêche durable



Légumes frais



Certifier environnemental 2



Haute valeur environnementale

Restaurant accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 18 au 24 Août 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Melon	Cervelas		
PLAT	Curry de poulet	Pizza au fromage	Hachis Parmentier	PIQUE	Poisson sauce ratatouille
GARNITURE	Haricots verts	Salade verte	Salade verte	NIQUE	Semoule
FROMAGE	Fromage			Fromage	Fromage
DESSERT	Liégeois au chocolat	Glace	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Compote de fraises	Fruit de saison
		REPAS VÉGÉ			



Toutes les viandes sont d'origine française

BIO Produit d'origine biologique

CERTIFICATION NIVEAU 2
Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 25 au 31 août 2025

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage		Salade de tomates	Melon	
PLAT	Pâtes et fromage râpé	Rôti de Dinde	Chipolatas/galette de blé noir	PIQUE	Poisson au beurre blanc
GARNITURE	Julienne de légumes sauce lentilles corail	Frites	Salade verte	NIQUE	Riz
FROMAGE		Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Cake aux pépites	Fruit de saison
REPAS VÉGÉ					



Toutes les viandes sont d'origine française

Certifié pêche durable



Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 01 au 07 Septembre 2025

					lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
HORS D'ŒUVRE						Melon	Pastèque	Tomate	
		Colombo de volaille				Riz à Paella	Steak haché de boeuf au jus	Pâtes	Poisson du jour sauce oseille
PLAT						Haricots beurre	Gratin de courgettes et pommes de terre	à la carbonara	Purée de pommes de terre
						Fromage			Fromage
GARNITURE									
FROMAGE									
DESSERT						Fromage blanc aux fruits	Clafoutis nature	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
					REPAS VÉGÉ				



Toutes les viandes sont d'origine française

Certifié pêche durable



Certification NIVEAU 2

Certifier environnemental 2

Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 08 au 12 Septembre 2025

lundi 8					mardi 9					mercredi 10					jeudi 11					vendredi 12				
HORS D'ŒUVRE													Concombre vinaigrette				Pastèque							
	Sauté de Porc à la tomate				Cordon bleu								Poisson pané, fondue de courgettes				Tarte au fromage				Poisson sauce au curry			
PLAT													Pommes vapeur				Salade verte							
	Semoule				Haricots verts																Carottes et Pommes vapeur			
FROMAGE					Fromage																Fromage			
	Crème vanille				Fruit de saison								Ile flottante				Compote				Yaourt aromatisé			
REPAS VÉGÉ																								



Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
HORS D'ŒUVRE					
PLAT	Pâtes à la bolognaise végété	Porc aux poivrons	Sauté de Boeuf aux olives	Poulet à la mexicaine	Poisson du jour sauce orange
GARNITURE		Pommes sautées	Purée de légumes	Petits pois carottes	Riz créole
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Compote	Glace
	REPAS VÉGÉ				



Toutes les viandes sont d'origine française

Certifié pêche durable



Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 22 Septembre au 26 septembre 2025

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
HORS D'ŒUVRE		Pastèque			
PLAT	Porc aux raisins	Pâtes	Poulet rôti	Boeuf à l'aigre douce	Poisson du jour sauce safrané
GARNITURE	Semoule	au fromage	Purée de brocolis	Haricots verts	Riz
FROMAGE	Fromage		Fromage	Fromage	
DESSERT	Crème vanille	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux au citron
		REPAS VÉGÉ			



Toutes les viandes sont d'origine française

BIO Produit d'origine biologique

CERTIFICATION
NIVEAU 2
Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale