

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		
ENTRÉE			REPAS VÉGÉ		Potage de légumes 				Betteraves vinaigrette 		
PLAT	Steak haché de bœuf au jus		Carottes sauce pois chiches		Chipolatas		Rôti de porc aux Pruneaux		Poisson du jour sauce tomate 		
GARNITURE	Pommes de terre sautées		Semoule 		Purée de pommes de terre  		Petits pois 		Riz pilaf 		
FROMAGE	Croc lait  		Camembert  				Chanteneige  				
DESSERT	Kiwi  		Mousse au Chocolat au lait		Pomme*  		Far nature		Fromage blanc aux fruits		

Repas confectionnés de façon traditionnelle par la cuisine centrale ,validés par une diététicienne



Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et fruits à l'école »



Produit biologique

Toutes les viandes sont d'origine française




Certification environnementale 2



Légumes frais



Haute valeur environnementale



Certifié pêche durable

* Pomme bio (vergers du littoral Herbignac)