

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PLAT	Pâtes 	Bœuf Bourguignon 	Poisson du jour sauce beurre Blanc	Chipolatas	Poisson pané 
GARNITURE	Façon bolognaise * gruyère râpé 	Pommes vapeur 	Brocolis	Haricots beurre 	Fondue de Poireaux riz 
FROMAGE	Croc lait  	Emmental  		Camembert  	
DESSERT	Compote de fruits 	Yaourt sucré	Poire	Gâteau au yaourt	Pomme *  
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 « Lait et fruits à l'école »



Produit biologique

Toutes les viandes
sont d'origine
française



Haute valeur environnementale



Légumes frais



Certification
environnementale 2
Certifié pêche durable



* lentilles Bio (ferme des Écureuils, Nivillac)

* Pomme bio (vergers du littoral Herbignac)