

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		REPAS VÉGÉ	Coleslaw 		Cervelas
PLAT	Sauté de porc au romarin	Quiche Végétarienne	Blanquette de dinde	Couscous de poulet, et légumes 	Poisson du jour sauce aux agrumes 
GARNITURE	Haricots beurre 	Salade verte 	Légumes et riz  	Semoule 	Purée de pommes de terre et céleri  
FROMAGE	Chanteneige  	Brie		Petit moulé	
DESSERT	Flan nappé	Pomme*  	Tarte au citron	Kiwi  	Compote 

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



Certification
environnementale 2



Légumes frais



Haute valeur
environnementale



Certifié pêche durable

* Pomme bio (vergers du littoral Herbignac)