

















Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Pomelos		Rillette de porc
PLAT	Emincé de dinde à la crème	Paella Végétarienne sauce tomate	Carbonnade de boeuf	Steak haché de boeuf au jus	Poisson pané
GARNITURE	 Torsades	 Haricots plats	 Semoule	 Petits pois et carottes	 Purée de buternut
FROMAGE	  Croc lait	  Emmental		  Camembert	
DESSERT	  Pomme	Compote de fruits 	Petits suisses aux fruits	  Banane	Eclair au chocolat

REPAS VÉGÉ



Toutes les viandes sont d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale



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