














Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026


	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Concombre vinaigrette		
PLAT	Sauté de porc aux pruneaux	Haut de cuisse de poulet aux herbes de provence	Poisson du jour sauce courgette au curry	Raviolis	Férié
GARNITURE	Flageolets	 Petits pois et carottes	 Riz pilaf	 Salade verte	
FROMAGE	  Chanteneige	 Chèvre		  Emmental	
DESSERT	  Banane	 Compote	Yaourt aromatisé	  Pomme	

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