
















# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 06 au 10 avril 2026


|                     | lundi           | mardi  | mercredi                          | jeudi  | vendredi  |
|---------------------|-----------------|--|-----------------------------------|--|---|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b> | LUNDI DE PÂQUES |  | Cervelas nature                   |  Œuf dur<br>mayonnaise  |   |
| <b>PLAT</b>         |                 | Chipolatas   | Cuisse de poulet rôti/<br>Ketchup |   Carottes sauce<br>pois chiches |  Poisson du<br>jour sauce<br>beurre blanc  |
| <b>GARNITURE</b>    |                 |  Haricots verts   | Frites                            |  Coquillettes   |  Riz pilaf   |
| <b>FROMAGE</b>      |                 |   Chanteneige |                                   |  |   Camembert |
| <b>DESSERT</b>      |                 |   Banane  | Fromage blanc<br>au miel          | Yaourt sucré   |   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