

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 03 au 09 Janvier 2022

	REPAS VÉGÉ				
	3 janvier	4 janvier	5 janvier	6 janvier	7 janvier
Entrée			Carottes râpées vinaigrette		
Plat	Sauté de Boeuf aux pruneaux	Haricots blancs	Brandade de poisson	Cuisse de poulet rôtie	Rillettes et ses cornichons
Accompagnement	Pommes sautées	aux légumes	Salade verte	Poêlée de légumes	Semoule
Fromage	Edam	Brie		Petit moulé	
Dessert	Compote de fruits	Petits suisses	Fruit de saison	Galette des rois	Crème vanille
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 10 au 16 Janvier 2022

	REPAS VÉGÉ				
	10 janvier	11 janvier	12 janvier	13 janvier	14 janvier
Entrée	Oeuf mayonnaise		Coleslaw		
Plat	Lentilles vertes au curry	Sauté de Porc	Escalope de Dinde à la crème	Boeuf carottes	Poisson au chorizo
Accompagnement	Riz basmati	Petits pois	Pâtes	et Pommes de terre	Haricots plats
Fromage		Gouda		Chèvre	Camembert
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison	Pomme cuite	Tarte aux poires	Fruit de saison
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 17 au 23 Janvier 2022

		REPAS VÉGÉ									
		17 janvier		18 janvier		19 janvier		20 janvier		21 janvier	
Entrée						Pomelos					Céleri mimolette
Plat	Normandin de Veau			Quiche aux carottes/ Haricots verts		Côte de porc moutarde à l'ancienne		Carbonade flamande			Poisson du jour et son beurre blanc
Accompagnement	Purée de citrouille			Salade verte		Pommes noisettes		Frites			Boulgour
Fromage	Tomme grise			Chanteneige				Camembert			
Dessert	Fruit de saison			Fromage blanc		Ile flottante		Compote de fruits			Fruit de saison
		Produit frais		Produit Bio		Produit local		Produit maison			

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 24 au 30 Janvier 2022

		REPAS VÉGÉ				
		24 janvier	25 janvier	26 janvier	27 janvier	28 janvier
Entrée				Endives, oeuf et dés de fromage	Potage de légumes	Salade niçoise
Plat	Nugget's de volaille	Rougaille saucisse	Rôti de Dinde	Pizza aux 3 fromages	Poisson meunière sauce tartare	
Accompagnement	Haricots beurre	Riz	Petits pois et carottes	Salade verte	Pommes de terre et haricots plats	
Fromage	St Paulin	Emmental				
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé	Fromage blanc	Cake aux pépites de chocolat	Compote de fruits	
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 31 Janvier au 06 Février 2022

	31 janvier		1 février		2 février		3 février		4 février	
<b>Entrée</b>			Potage		Pomelos		Betterave en vinaigrette			
<b>Plat</b>	Cuisse de poulet au cidre		Pois chiches et carottes		Galette		Gratin savoyard		Poisson sauce armoricaine	
<b>Accompagnement</b>	Pommes rissolées		Semoule		Salade verte		Salade verte		Crumble de légumes	
<b>Fromage</b>	Edam								Cantafrais	
<b>Dessert</b>	Yaourt sucré		Fruit de saison		Crêpe au sucre		Fruit de saison		Yaourt	
	Produit frais		Produit Bio		Produit local		Produit maison			

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 07 au 13 Février 2022

	REPAS VÉGÉ									
	7 février		8 février		9 février		10 février		11 février	
Entrée						Duo de saucissons				Carottes râpées
Plat	Boeuf bourguignon		Sauté de Porc aux olives		Poisson pané au citron		Lasagnes végétarienne (purée de haricots rouges)		Cassolette de poisson	
Accompagnement	Pâtes		Purée de pommes de terre et céleri		Poêlée de légumes		Salade verte		Riz créole	
Fromage	Camembert		Tomme blanche				St nectaire			
Dessert	Cocktail de fruits		Liégeois au chocolat		Pomme cuite		Fruit de saison		Fruit de saison	
	Produit frais		Produit Bio		Produit local		Produit maison			

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 14 au 20 Février 2022

	REPAS VÉGÉ									
	14 février		15 février		16 février		17 février		18 février	
Entrée							Betterave aux pommes			Salade mimosa (salade, croûtons, et fromage)
Plat	Purée de pois cassés		Chipolatas		Couscous de poulet		Boeuf à la hongroise			Wok poisson crevettes, légumes
Accompagnement	Coeur de blé sauce curry		Haricots beurre		Semoule		Frites			Nouilles
Fromage	Cantafrais		Coulommiers		St paulin					
Dessert	Fruit de saison		Quatre quart		Fruit de saison		Yaourt aux fruits			Far
	Produit frais		Produit Bio		Produit local		Produit maison			

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 21 au 27 Février 2022

		REPAS VÉGÉ				
		21 février	22 février	23 février	24 février	25 février
Entrée			Potage de lentilles corail		Carottes râpées	
Plat	Sauté de Poulet forestier	Pâtes au fromage	Potée bretonne	Tajine de Boeuf aux dattes	Poisson beurre blanc	
Accompagnement	Riz			Semoule	Haricots plats	
Fromage	Brie		Chèvre		Carré frais	
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Panna cotta à la mangue	Fruit de saison	Flan nature	
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.



# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 28 Février au 06 Mars 2022

	REPAS VÉGÉ										
	28 février		1 mars		2 mars		3 mars		4 mars		
Entrée											Cervelas vinaigrette
Plat	Sauté de Porc au romarin		Bolognaise		Blanquette de dinde		Couscous de légumes végétarien		Retour du marché sauce agrumes		
Accompagnement	Haricots verts		Pâtes		Légumes de la blanquette et riz pilaf		Semoule		Purée de céleri		
Fromage	Emmental		Chèvre				Rondelé ail et fines herbes				
Dessert	Flan nappé		Fruit de saison		Tarte au citron		Fruit de saison		Compote de poires		
	Produit frais		Produit Bio		Produit local		Produit maison				

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 07 au 13 Mars 2022

	REPAS VÉGÉ				
	7 mars	8 mars	9 mars	10 mars	11 mars
Entrée			Potage		Salade colmar (chou et jambon)
Plat	Haut de cuisse de poulet rôti	Paëlla	Saucisse de Toulouse	Rôti de Porc	Poisson pané
Accompagnement	Pommes de terre sautées	végétarienne	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes	Pommes vapeur et fondue de poireaux
Fromage	Edam	Emmental		Camembert	
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Far nature	Fruit de saison	Fromage blanc
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 14 au 20 Mars 2022

	REPAS VÉGÉ				
	14 mars	15 mars	16 mars	17 mars	18 mars
Entrée			Chou fleur vinaigrette		Cake aux légumes et emmental
Plat	Pâtes végétarienne	Boeuf aux carottes	Brandade de poisson	Galette saucisse	Retour du marché sauce tomate
Accompagnement	façon bolognaise	Pommes vapeur	Salade verte	Salade verte	Riz
Fromage	Gouda	Chèvre		Vache qui rit	
Dessert	Yaourt nature sucré	Compote de fruits	Fruit de saison	Crêpe	Fruit de saison
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 21 au 27 Mars 2022

		REPAS VÉGÉ									
		21 mars		22 mars		23 mars		24 mars		25 mars	
Entrée									Salade du chef (jambon, fromage, salade verte)		Rillettes
Plat	Sauté de Porc au caramel			Pizza végétarienne Mozzarella		Escalope de Dinde à la crème			Boulette de Boeuf au cumin		Poisson au beurre blanc
Accompagnement	Riz			Salade verte		Pâtes			Flageolets		Pommes vapeur
Fromage	Tomme blanche			Carré frais		St nectaire					
Dessert	Fruit de saison			Crème à la vanille		Compote de fruits			Eclair au chocolat		Fruit de saison
		Produit frais		Produit Bio		Produit local			Produit maison		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 28 Mars au 03 Avril 2022

		REPAS VÉGÉ															
		28 mars		29 mars		30 mars		31 mars		1 avril							
Entrée								Pomelos				Carottes râpées au citron					
Plat		Normandin de veau				Chili sin carne			Escalope de Porc moutarde à l'ancienne			Carbonade flamande			Poisson du jour à la vanille		
Accompagnement		Purée de carottes				Riz			Crumble de légumes			Pommes rissolées			Perles		
Fromage		Pyrénées				St Moret									Camembert		
Dessert		Fruit de saison				Salade de fruits			Petits suisses natures sucrés			Fruit de saison			Brownies		
		Produit frais				Produit Bio			Produit local			Produit maison					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 04 au 10 Avril 2022

		REPAS VÉGÉ				
		4 avril	5 avril	6 avril	7 avril	8 avril
Entrée				Salade verte, gouda, maïs, croûtons	Betterave	
Plat	Saucisse	Poisson meunière sauce tartare	Rôti de Dinde	Tajine de Boeuf aux abricots	Lentilles et carottes	
Accompagnement	Petits pois carottes	Purée de chou- fleur	Haricots beurre	Semoule	Riz	
Fromage	Edam	Vache qui rit			Tomme grise	
Dessert	Flan vanille	Compote de pommes	Gâteau au yaourt	Petits suisses	Fruit de saison	
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 11 au 17 Avril 2022

	REPAS VÉGÉ				
	11 avril	12 avril	13 avril	14 avril	15 avril
Entrée		Carottes râpées et féta		Concombre à la crème	
Plat	Cuisse de poulet au cidre	Pâtes au fromage	Boules de Boeuf	Gratin de pommes de terre aux lardons	Poisson du jour au basilic
Accompagnement	Haricots verts		Pommes sautées	Salade verte	Riz
Fromage	Emmental		Vache qui rit		Chèvre
Dessert	Clafoutis	Tarte aux pommes	Yaourt	Fruit de saison	Fruit de saison
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.