

# 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 entraîner 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	
Entrée			Potage		Pomelos		Betterave en vinaigrette			
Plat	Cuisse de poulet au cidre		Pois chiches et carottes		Galette		Gratin savoyard		Poisson sauce armoricaine	
Accompagnement	Pommes rissolées		Semoule		Salade verte		Salade verte		Crumble de légumes	
Fromage	Edam								Cantafrais	
Dessert	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

		7 février			8 février			9 février			10 février			11 février		
		<b>REPAS VÉGÉ</b>														
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 entraîner 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 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

	28 mars		29 mars		30 mars		31 mars		1 avril	
	<b>REPAS VÉGÉ</b>									
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		Boules de Boeuf		Gratin de pommes de terre aux lardons		Poisson du jour au basilic	
Accompagnement		Haricots verts		fromage		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.