

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 13 au 19 Mars 2023

		REPAS VEGE									
		lundi 13		mardi 14		mercredi 15		jeudi 16		vendredi 17	
Entrée						Betteraves vinaigrette				Cervelas	
Plat		Pâtes végétarienne façon bolognaise		Boeuf aux carottes		Gratin savoyard		Cuisse de poulet rôtie		Retour du marché sauce tomate	
Accompagnement		et emmental râpé		Pommes vapeur		Salade verte		Petits pois		Riz	
Fromage		Gouda		Chèvre				Vache qui rit			
Dessert		Compote de fruits		Fruit de saison		Fruit de saison		Cake aux pépites de 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 20 au 26 Mars 2023

		REPAS VÉGÉ									
		lundi 20		mardi 21		mercredi 22		jeudi 23		vendredi 24	
Entrée								Potage			
Plat	Sauté de Porc sucré salé			Pizza au fromage		Escalope de Dinde à la crème		Boulettes de boeuf		Poisson sauce beurre vanille	
Accompagnement	Pommes de terre rissolées			Salade verte		Pâtes		Haricots verts		Semoule	
Fromage	Tomme blanche			Carré frais		Camembert				Petit moulé ail et fines herbes	
Dessert	Fruit de saison			Compote de fruits		Yaourt sucré		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 27 Mars au 02 Avril 2023

		REPAS VÉGÉ				
	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31	
Entrée			Pomelos	Carottes râpées		
Plat	Colombo de volaille	Tajine de pois chiches, datte et légumes	Rôti de Porc à la moutarde à l'ancienne	Carbonade flamande	Poisson du jour au beurre blanc	
Accompagnement	et Riz	Semoule	Purée de potiron	Torsades	Haricots plats	
Fromage	Pyrénées	Saint Moret			Camembert	
Dessert	Fruit De Saison	Fromage blanc aux fruits	Compote de fruits	Petits suisses	Moelleux 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 10 au 16 Avril 2023

					REPAS VÉGÉ				
		lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14			
Entrée				Saucisson à l'ail		Salade fromagère			
Plat	Férié	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Gratin de macaronis au thon	Lentilles corail et brunoise de légumes	Marée fraîche sauce citron				
Accompagnement		Petits pois	Salade verte	Pâtes, sauce tomate et emmental râpé	Semoule				
Fromage		Carré frais							
Dessert		Flan à la vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	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.

# Accueil de Loisirs de Nivillac

Semaine du 17 au 23 Avril 2023



	REPAS VÉGÉ				
	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Entrée			Carottes Râpées & Féta	Concombres à la crème	Salade de riz, tomates et maïs
Plat	Burger de veau	Poisson pané	Chipolatas	Tartiflette	Boulettes végétarienne à la sauce tomate
Accompagnement	Flageolets et carottes	Fondue de poireaux et blé	Pommes sautées et ketchup	Salade Verte	Semoule
Fromage	Kiri	Fromage de chèvre			
Dessert	Compote de fruits	Fruit De Saison	Tarte Aux Pommes	Fruit de saison	Yaourt sucré
	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.