

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 06 au 12 Juin 2022

	Semaine du 06 au 12 Juin 2022														
	lundi 6			mardi 7			mercredi 8			jeudi 9			vendredi 10		
Entrée							Salade De Tomates			Rillettes			REPAS VEGE		
Plat				Porc aux poivrons			Spaghettis			Dinde À L'Estragon			Pizza au fromage		
Accompagnement				Riz			à la carbonara			Jardinière De Légumes			Salade verte		
Fromage				Carré frais									Brie		
Dessert				Fruit De Saison			Mousse au chocolat			Far nature			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 13 au 19 Juin 2022

	lundi 13			mardi 14			mercredi 15			jeudi 16			vendredi 17		
Entrée							Macédoine De Légumes						Melon		
Plat	Boeuf Au Cidre			Couscous de poulet			Poisson Du Jour, Fondue De Courgettes			Quiche provençale			Marée Fraîche Sauce Au Curry		
Accompagnement	Frites			Légumes de couscous			Quinoa			Salade verte			Pommes de terre / haricots plats		
Fromage	Chèvre			Camembert						Chanteneige					
Dessert	Fruit de saison			Compote de fruits			Panna Cotta au coulis de fruits rouges			Fruit de saison			Moelleux Au Citron		

■ 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 Juin 2022

		REPAS VEGE															
		lundi 20			mardi 21			mercredi 22			jeudi 23			vendredi 24			
Entrée								Carottes Au Citron			Tomate Mozzarella						
Plat	Torsades lentilles vertes sauce tomate et brunoise de légumes à l'emmental râpé	Sauté de porc au romarin			Escalope De Dinde À La Forestière			Poulet À La Mexicaine			Poisson du jour sauce au fenouil						
Accompagnement		Pommes sautées			Purée De Légumes			Petits pois			Riz pilaf						
Fromage	Tomme grise	Vache qui rit									Comté						
Dessert	Fruit de saison	Compote De Fruits			Fruit de saison			Clafoutis nature			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.

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 27 Juin au 03 Juillet 2022

	REPAS VEGE				
	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
Entrée			Melon	Salade mexicaine (riz, haricots rouges, maïs)	
Plat	Colombo De Volaille	Boulette de boeuf	Chipolatas	Pâtes aux	REPAS
Accompagnement	Printanière De Légumes	Frites	Ratatouille	fromages	PIQUE NIQUE
Fromage	Brie	Emmental			
Dessert	Fruit de saison	Glace	Brownies	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 04 au 10 Juillet 2022



	REPAS VEGE					
	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8	
Entrée				Salade de riz	Salade de tomates	
Plat	Burger de veau	Tomate garnie	Rôti de dinde	Boeuf Aigre Doux	Poisson du jour sauce safrané	
Accompagnement	Petits pois/ carottes	Quinoa et pois cassés	Gratin de pommes de terre et courgettes	Haricots Verts	Semoule	
Fromage	Cantal	Petit moulé	Saint Paulin			
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc	Gâteau Marbré Et Sa Crème Anglaise	Liégeois à la vanille	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.