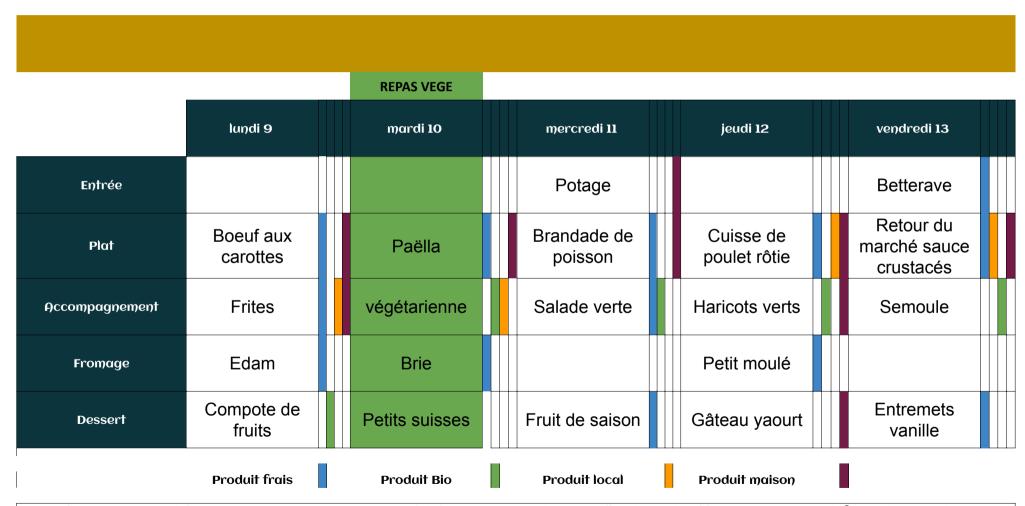
Semaine du 02 au 08 Janvier 2023

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée			Friand au fromage		Rillettes
Plat	Fermé	Sauté de volaille au curry	Escalope de porc	Boulette de boeuf	Poisson beurre citronné
Accompagnement		Semoule	Haricots blancs à la bretonne	Haricots beurre	Purée de potiron
Fromage		Camembert		Chèvre	
Dessert		Fruit de saison	Ananas au sirop	Galette des rois	Fruit de saison
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	

Semaine du 09 au 15 Janvier 2023



Semaine 16 au 22 Janvier 2023

	REPAS VÉGÉ				
	luŋdi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée	Oeuf mayonnaise		Coleslaw		
Plat	Mijoté de lentilles corail, brunoise de légumes	Emincé de Porc sucré salé	Escalope de Dinde à la crème	Hachis parmentier	Poisson au chorizo
Accompagnement	Torsades et son fromage râpé	Petits pois	Blé gourmand	Salade verte	Haricots plats/ carottes
Fromage		Gouda		Chèvre	Carré frais
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis nature
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	

Semaine du 23 au 29 Janvier 2023

		REPAS VEGE				
	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	
Entrée		Potage de légumes			Céleri à la mimolette	
Plat	Normandin de veau	Quiche végétarienne	Rôti de Porc à la moutarde à l'ancienne	Carbonade flamande	Poisson du jour et son beurre blanc	
Accompagnement	Purée de citrouille	Salade verte	Boulgour	Pâtes	Riz	
Fromage	Tomme grise		Chèvre	Camembert		
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc	lle flottante	Compote de fruits	Fruit de saison	
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	1	

Semaine du 30 Janvier au 05 Février 2023

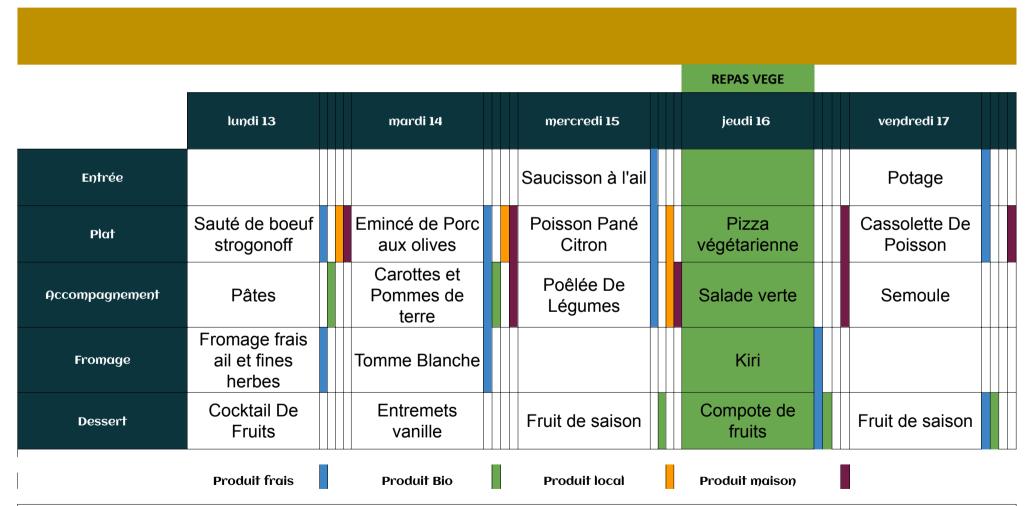
				REPAS VEGE		
	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3	
Eŋtrée			Pomelos	Betteraves vinaigrette		
Plat	Nugget's de volaille	Rougaille saucisse	Galette jambon/fromage	Pâtes au	Poisson sauce agrumes	
Accompagnement	Petits pois carottes	Riz	Salade verte	fromage	Purée de céleri	
Fromage	St Paulin	Emmental			Kiri	
Dessert	Fruit De Saison	Petits suisses	Compote de fruits	Fruit de saison	Crêpe au sucre	
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	ı	

Semaine du 06 au 12 Février 2023

		REPAS VEGE				
	luŋdi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	
Eŋtrée		Friand au fromage		Carottes râpées vinaigrette		
Plat	Cuisse de poulet au cidre	Couscous de légumes	Rôti de porc au jus	Gratin Savoyard	Poisson Du Jour Sauce Armo	
Accompagnement	Pommes de terre sautées	Semoule	Flageolets	Salade Verte	Crumble aux légumes	
Fromage	Edam		Emmental		Vache qui rit	
Dessert	Yaourt sucré	Compote de fruits	Tarte normande aux poires	Fruit De Saison	Mousse au chocolat au lait	
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	I	

Accueil de Loisirs de Nivillac

Semaine du 13 au 19 Février 2023



Accueil de Loisirs de Nivillac

Semaine du 20 au 26 Février 2023

		REPAS VEGE			
	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Entrée				Carottes râpées	
Plat	Paupiette de Veau	Lasagnes végétariennes	Potée	Sauté de Boeuf aux olives	Wok de poisson et crevettes
Accompagnement	Semoule	Salade verte	Bretonne	Purée de légumes	(carottes, haricots plats, poivrons et nouilles)
Fromage	Brie		Chèvre		Carré frais
Dessert	Fruit De Saison	Poire au chocolat	Crêpe au sucre	Gâteau à l'orange	Fruit de saison
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	ı

Semaine du 27 Février au 05 Mars 2023

	REPAS VEGE				
	luŋdi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Eŋŧrée				Betteraves vinaigrette	Salade mimosa (salade, croutons, fromage)
Plat	Carottes et pois chiches à la crème	Galette saucisse	Sauté de volaille	Boeuf à la hongroise	Poisson du jour aux agrumes
Accompagnement	Semoule	Salade verte	Haricots beurre	Purée de pommes de terre/ Panais	Riz
Fromage	Cantafrais	Coulommiers	St Paulin		
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Crème dessert au chocolat	Yaourt aux fruits	Clafoutis nature
	Produit frais	Produit Bio	Produit local	Produit maison	I .

Semaine du 06 au 12 Mars 2023

					REPAS VEGE			
	lundi 6	mardi 7	mercredi 8		jeudi 9		vendredi 10	
Entrée			Coleslaw				Rillettes	
Plat	Sauté de Porc à la sauge	Boulettes de boeuf sauce tomate	Blanquette de Dinde		Quiche végétarienne		Poisson pané	
Accompagnement	Purée de potiron	Semoule	Légumes de la blanquette		Salade verte		Fondue de poireaux et blé	
Fromage	Emmental	Rondelé ail et fines herbes	Riz		Vache qui rit			
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pommes		Fruit de saison		Compote de fruits	
	Produit frais	Produit Bio	Produit local		Produit maison			