

Restaurant scolaire de Nivillac

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

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 09 au 15 Janvier 2023

		REPAS VEGE									
		lundi 9		mardi 10		mercredi 11		jeudi 12		vendredi 13	
Entrée							Potage				Betterave
Plat	Boeuf aux carottes			Paëlla			Brandade de poisson			Cuisse de poulet rôtie	Retour du marché sauce crustacés
Accompagnement	Frites			végétarienne			Salade verte			Haricots verts	Semoule
Fromage	Edam			Brie						Petit moulé	
Dessert	Compote de fruits			Petits suisses			Fruit de saison			Gâteau yaourt	Entremets 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 16 au 22 Janvier 2023



	REPAS VÉGÉ														
	lundi 16			mardi 17			mercredi 18			jeudi 19			vendredi 20		
Entrée	Oeuf mayonnaise														
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					

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 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		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 30 Janvier au 05 Février 2023

				REPAS VEGE			
	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3	samedi 4	dimanche 5
Entrée			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			

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 06 au 12 Février 2023

		REPAS VEGE									
		lundi 6		mardi 7		mercredi 8		jeudi 9		vendredi 10	
Entrée				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			

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 13 au 19 Février 2023

						REPAS VEGE			
	lundi 13		mardi 14		mercredi 15		jeudi 16		vendredi 17
Entrée					Saucisson à l'ail				Potage
Plat	Sauté de boeuf strogonoff		Emincé de Porc aux olives		Poisson Pané Citron		Pizza végétarienne		Cassolette De Poisson
Accompagnement	Pâtes		Carottes et Pommes de terre		Poêlée De Légumes		Salade verte		Semoule
Fromage	Fromage frais ail et fines herbes		Tomme Blanche				Kiri		
Dessert	Cocktail De Fruits		Entremets vanille		Fruit de saison		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.

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		

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 Février au 05 Mars 2023

		REPAS VEGE									
		lundi 27		mardi 28		mercredi 1		jeudi 2		vendredi 3	
Entrée								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			

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 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		

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.