

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 11 au 17 Janvier 2021



	REPAS VEGE					
	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	
Entrée			Potage		Betterave	
Plat	Boeuf aux carottes	Chili de légumes	Brandade de poisson	Cuisse de poulet rôtie	Retour du marché sauce crustacés	
Accompagnement	Frites	Riz	Salade verte	Poêlée de légumes	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 18 au 24 Janvier 2021

		REPAS VÉGÉ																	
		lundi 18			mardi 19			mercredi 20			jeudi 21			vendredi 22					
Entrée	Oeuf mayonnaise							Coleslaw											
Plat	Dhal de lentilles corail				Emincé de Porc sucré salé			Escalope de Dinde à la crème				Boeuf bourguignon				Poisson au chorizo			
Accompagnement	Riz				Flageolets			Pâtes				Poêlée de navets et pommes de terre				Haricots plats			
Fromage					Gouda							Chèvre				Carré frais			
Dessert	Liégeois vanille				Fruit de saison			Pomme cuite				Fruit de saison				Riz 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.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 25 au 31 Janvier 2021



	REPAS VEGE					
	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	
Entrée			Pomelos		Céleri à la mimolette	
Plat	Normandin de veau	Quiche chou-fleur	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	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 1er au 07 Février 2021

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
				REPAS VEGE	
Entrée					Taboulé
Plat	Nugget's de volaille	Rougaille saucisse	REPAS	Pizza aux légumes	Poisson meunière sauce tartare
Accompagnement	Petits pois carottes	Lentilles	GALETTE	Salade verte	Brocolis
Fromage	St Paulin	Emmental		Fromage	
Dessert	Fruit De Saison	Liégeois		Cake aux pépites de chocolat	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 08 au 14 Février 2021



	REPAS VEGE							
	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12			
Entrée			Carottes Râpées & Féta	Betteraves En Vinaigrette				
Plat	Cuisse de poulet au cidre	Curry de légumes (poivron, pois chiches, carottes)	Dinde À La Mexicaine	Gratin Savoyard	Poisson Du Jour Sauce Armo			
Accompagnement	Pommes de terre sautées	Riz	Haricots Blancs	Salade Verte	Crumble aux légumes			
Fromage	Edam	Fromage			Fromage			
Dessert	Yaourt sucré	Compote de fruits	Tarte Du Moment	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.

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 15 au 21 Février 2021

	lundi 15			mardi 16			mercredi 17			jeudi 18			vendredi 19		
Entrée							Duo De Saucissons			REPAS VEGE			Carottes Râpées		
Plat	Paleron Sauce Tomate			Emincé de Porc aux olives			Poisson Pané Citron			Chili sin carne			Cassolette De Poisson		
Accompagnement	Pâtes			Carottes et Pommes de terre			Poêlée De Légumes			Riz et Haricots rouges			Semoule		
Fromage	Fromage			Tomme Blanche						Fromage					
Dessert	Cocktail De Fruits			Entremets vanille			Compote De Pommes			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.