

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 15 au 21 Mars 2021

		REPAS VEGE														
		lundi 15			mardi 16			mercredi 17			jeudi 18			vendredi 19		
Entrée																
Plat	Pâtes végétarienne façon bolognaise				Boeuf aux carottes			Brandade de poisson			Cuisse de poulet rôtie			Retour du marché sauce tomate		
Accompagnement					Pommes vapeur			Salade verte			Haricots beurre			Riz		
Fromage	Gouda				Chèvre						Vache qui rit					
Dessert	Petits suisses				Compote de fruits			Fruit de saison			Quatre quart aux pommes			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 22 au 28 Mars 2021

		REPAS VÉGÉ										
		lundi 22		mardi 23		mercredi 24		jeudi 25		vendredi 26		
Entrée												
Plat	Sauté de Porc sucré salé			Purée de pois cassés et boulgour			Escalope de Dinde à la crème			Boulettes		Poisson sauce beurre blanc
Accompagnement	Jardinière de légumes			Salade verte			Pâtes			Haricots verts		Pommes vapeur
Fromage	Tomme blanche			Carré frais								Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit de saison			Liégeois vanille			Compote de fruits			Riz au lait 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.

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine 29 Mars au 04 Avril 2021



	REPAS VÉGÉ								
	lundi 29		mardi 30		mercredi 31		jeudi 1		vendredi 2
Entrée					Pomelos		Carottes râpées au citron		
Plat	Normandin de Veau		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	Purée de céleri		Semoule		Purée de pommes de terre		Pommes rissolées		Perles
Fromage	Pyrénées		Saint Moret						Camembert
Dessert	Fruit De Saison		Compote de poires		Petits suisses naturels sucrés		Fruit de saison		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 05 au 11 Avril 2021



	REPAS VÉGÉ				
	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Entrée			Salade verte, gouda, maïs et croûtons	Betterave	
Plat		Poisson sauce dieppoise	Rôti de Dinde	Daube de Boeuf	Flan de légumes
Accompagnement		Semoule	Petits pois et carottes	Purée de pommes de terre	Quinoa
Fromage		Vache Qui Rit			Tomme grise
Dessert		Compote de pommes	Eclair	Fruit de saison	Gâteau au 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 12 au 18 Avril 2021



	lundi 12			mardi 13			mercredi 14			jeudi 15			vendredi 16					
Entrée							Saucisson à l'ail			REPAS VÉGÉ Salade de riz et lentilles						Céleri rémoulade		
Plat	Sauté de Porc au soja			Poulet aux herbes			Gratin de macaronis au thon			Gratin de chou-fleur au fromage			Marée fraîche sauce citron					
Accompagnement	Pâtes au beurre			Petits pois			Salade verte			Pommes de terre			Semoule					
Fromage	Camembert			Carré frais														
Dessert	Flan vanille			Fruit de saison			Fruit de saison			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.

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 19 au 25 Avril 2021

						REPAS VÉGÉ					
		lundi 19		mardi 20		mercredi 21		jeudi 22		vendredi 23	
Entrée						Carottes Râpées & Féta		Concombre			
Plat	Cuisse De Poulet Au Cidre			Retour Du Marché Sauce Oseille		Boules de Boeuf		Tartiflette		Poêlée riz, haricots rouges, maïs, ananas, carottes, petits pois	
Accompagnement	Choux De Bruxelles Et Pommes De Terre			Coeur De Blé Aux Petits Légumes		Pommes sautées		Salade Verte			
Fromage	Emmental			Fromage de chèvre						Fromage	
Dessert	Yaourt			Fruit De Saison		Tarte Aux Pommes		Fromage blanc		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.