

# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 01 au 07 Octobre 2018

Recette du mois d'Octobre: Tartine de butternut, houmous & Chips de légumes



|                | lundi 1                                                                                                    | mardi 2                                                                                                    | mercredi 3                                                     | jeudi 4                                                                                                | vendredi 5                                                                                         |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée         | Pomelos                                                                                                    |                                                                                                            | Endives au bleu                                                |                                                                                                        | Céleri à la mimolette                                                                              |
| Plat           | Sauté de Porc au caramel  | Rôti de Dinde à la crème  | Burger de Veau                                                 | Carbonade flamande  | Marée fraîche   |
| Accompagnement | Riz Pilaf                                                                                                  | Petits pois             | Macaronis aux 3 fromages (emmental, parmesan et vache qui rit) | Haricots verts      | Flammes vapeur  |
| Fromage        |                                                                                                            | Cantadou                                                                                                   |                                                                | Saint Nectaire                                                                                         |                                                                                                    |
| Dessert        | Crème vanille                                                                                              | Fruit de saison                                                                                            | Cheese cake                                                    | 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 08 au 14 Octobre 2018

Recette du mois d'Octobre: Tartine de butternut, houmous & Chips de légumes



|                | lundi 8           | mardi 9              | mercredi 10                | jeudi 11                   | vendredi 12           |
|----------------|-------------------|----------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------|
| Entrée         |                   |                      |                            | Crème de Carottes au cumin | Betteraves aux pommes |
| Plat           | Boeuf bourguignon | Sauté de Porc au jus | Burger de Veau à la tomate | Poulet basquaise           | Marée fraîche         |
| Accompagnement | Frites            | Brocolis en gratin   | Petits pois et carottes    | Ratatouille                | Riz safrané           |
| Fromage        | Vache qui rit     | Gouda                | Camembert                  |                            |                       |
| Dessert        | Panna cotta       | Yaourt aromatisé     | Entremets pistache         | Crème caramel              | Cake 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 15 au 21 Octobre 2018

Recette du mois d'Octobre: Tartine de butternut, houmous & Chips de légumes



|                | lundi 15                  | mardi 16               | mercredi 17                | jeudi 18             | vendredi 19               |
|----------------|---------------------------|------------------------|----------------------------|----------------------|---------------------------|
| Entrée         |                           |                        |                            | Salade occitane*     | Salade Colmar*            |
| Plat           | Emincé de Dinde forestier | Boeuf au paprika       | Poisson pané               | Cassoulet            | Poisson du marché         |
| Accompagnement | Jardinière d-légumes      | Riz aux petits légumes | Fondue de Poireaux/Semoule |                      | Poêlée de haricots plats  |
| Fromage        | Samos                     | Mimolette              | Cantadou                   |                      |                           |
| Dessert        | Fruit de saison           | Fruit de saison        | Gâteau aux amandes         | Croustade aux pommes | Petits suisses aromatisés |

\* Salade verte, tomate, maïs, ail, herbes aromatiques

\* chou blanc râpé, lardons

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 Novembre 2018

Recette du mois de Novembre: Verrine de Potimarron au Carambar

|                | lundi 5                | mardi 6                   | mercredi 7                     | jeudi 8                  | vendredi 9           |
|----------------|------------------------|---------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------|
| Entrée         |                        |                           |                                | Céleri au curry          | Salade de betteraves |
| Plat           | Boeuf mode             | Porc à la normande        | Boulettes de Boeuf à la tomate | Sauté de Dinde au citron | Poisson du jour      |
| Accompagnement | Coquillettes au beurre | Carottes en persillade    | Haricots verts                 | Salade de chou-fleur     | Riz                  |
| Fromage        | Tomme noire            | Saint Morêt               | Brie                           |                          |                      |
| Dessert        | Fruit de saison        | Petits suisses aux fruits | Pomme au four                  | Flan nappé caramel       | 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 Novembre 2018

Recette du mois de Novembre: Verrine de Potimarron au Carambar



|                | lundi 12            | mardi 13         | mercredi 14         | jeudi 15             | vendredi 16                                            |
|----------------|---------------------|------------------|---------------------|----------------------|--------------------------------------------------------|
| Entrée         |                     |                  |                     | Salade d'Automne*    | Salade bretonne*                                       |
| Plat           | Poulet à l'indienne | Goulash de Boeuf | Marée fraîche       | Rougail de saucisse  | Poisson du jour                                        |
| Accompagnement | Purée de potiron    | Blé gourmand     | Epinards à la crème | Lentilles            | Poêlée campagnarde (haricots verts, carottes, lardons) |
| Fromage        | Camembert           | Gouda            | Camembert           |                      |                                                        |
| Dessert        | Liégeois caramel    | Fruit de saison  | Crumble aux pommes  | Compote pomme-banane | Yaourt nature sucré                                    |

\* salade verte, raisins, épaule, pomme

\* chou-fleur, pommes de terre

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 Novembre 2018

Recette du mois de Novembre: Verrine de Potimarron au Carambar

|                | lundi 19           | mardi 20                 | mercredi 21                    | jeudi 22                 | vendredi 23               |
|----------------|--------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Entrée         |                    |                          | Carottes râpées<br>aux raisins |                          | Concombre à la<br>bulgare |
| Plat           | Porc à la chinoise | Paupiette de<br>Veau     | Boeuf aux<br>poivrons          | Dinde à l'estragon       | Marée fraîche             |
| Accompagnement | Riz safrané        | Poêlée bretonne          | Purée de brocolis              | Jardinière de<br>légumes | Pommes vapeur             |
| Fromage        | Vache qui rit      | Carré frais              |                                | Mimolette                |                           |
| Dessert        | Crème renversée    | Petits suisses<br>sucrés | Mousse au citron               | Far breton               | 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 26 Novembre au 02 Décembre 2018

Recette du mois de Novembre: Verrine de Potimarron au Carambar



|                | lundi 26                 | mardi 27            | mercredi 28     | jeudi 29            | vendredi 30      |
|----------------|--------------------------|---------------------|-----------------|---------------------|------------------|
| Entrée         | Pomelos                  |                     |                 |                     | Endives au bleu  |
| Plat           | Rôti de Porc à la tomate | Couscous de Poulet  | Poisson du jour | Pot au feu          | Marée fraîche    |
| Accompagnement | Haricots blancs          | Légumes de couscous | Boulgour        | Légumes du pot      | Carottes à l'ail |
| Fromage        |                          | Rondelé             | Pyrénées        | Camembert           |                  |
| Dessert        | Flan chocolat            | Fruit de saison     | Fruit de saison | Cafoutis 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 03 au 09 Décembre 2018

Recette du mois de Décembre: Pad Thaï au tofu

|                | lundi 3               | mardi 4                | mercredi 5                           | jeudi 6               | vendredi 7            |
|----------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Entrée         |                       |                        |                                      | Crème de citrouille   | Chou rouge mayonnaise |
| Plat           | Pâtes à la bolognaise | Porc aux poivrons      | Burger de Veau sauce aux champignons | Poulet à la mexicaine | Poisson du jour       |
| Accompagnement |                       | Haricots verts à l'ail | Purée de légumes                     | Petits pois           | Riz créole            |
| Fromage        | Saint Paulin          | Tartare                | Edam                                 |                       |                       |
| Dessert        | Fruit de saison       | Yaourt aromatisé       | Mousse au chocolat                   | Crème vanille         | Gâteau à la banane    |

\*salade verte, dés d'emmental, croûtons, oeuf

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 10 au 16 Décembre 2018



Recette du mois de Décembre: Pad Thai au tofu

|                | lundi 10                                                                                           |  |  |  | mardi 11                   |  |  |  | mercredi 12                                                                                         |  |  |  | jeudi 13                                                                                           |  |  |  | vendredi 14                                                                                       |  |  |  |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|----------------------------|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| Entrée         |                                                                                                    |  |  |  |                            |  |  |  |                                                                                                     |  |  |  |                                                                                                    |  |  |  | Salade Saint Nicolas*                                                                             |  |  |  |
| Plat           |  Dinde forestière |  |  |  | Steak haché sauce échalote |  |  |  |  Poisson du jour |  |  |  |  Pâtes          |  |  |  |  Marée fraîche |  |  |  |
| Accompagnement | Pommes rissolées                                                                                   |  |  |  | Printanière de légumes     |  |  |  | Poêlée méridionale                                                                                  |  |  |  | A la carbonara  |  |  |  | Purée de céleris                                                                                  |  |  |  |
| Fromage        | Saint Nectaire                                                                                     |  |  |  | Brie                       |  |  |  | Emmental                                                                                            |  |  |  | Rondelé                                                                                            |  |  |  |                                                                                                   |  |  |  |
| Dessert        |  Oeufs en neige   |  |  |  | Compote pomme-fraise       |  |  |  |  Flan pâtissier  |  |  |  | Poire au chocolat                                                                                  |  |  |  | Yaourt aux fruits                                                                                 |  |  |  |

\* carottes cubes, museau, maïs

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 17 au 23 Décembre 2018

Recette du mois de Décembre: Pad Thaï au tofu

|                | lundi 17                                                                          | mardi 18                                                                                             | mercredi 19            | jeudi 20                                                                             | vendredi 21                                                                                 |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée         |  |                     | Salade piémontaise     |                                                                                      |          |
| Plat           | Hachis Parmentier                                                                 | Porc aux raisins                                                                                     | Boeuf sauce aigre doux | REPAS DE                                                                             | Poisson du jour                                                                             |
| Accompagnement | Salade verte                                                                      | Purée de brocolis                                                                                    | Céleri braisé          | NOEL                                                                                 |  Semoule |
| Fromage        | Mimolette                                                                         | Vache qui rit                                                                                        |                        |  | Camembert                                                                                   |
| Dessert        | Entremets vanille                                                                 |  Fruit de saison | Flan caramel           |                                                                                      | Fruit de saison                                                                             |

\* carottes cubes, museau, maïs

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.