

















Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 09 au 13 mars 2026

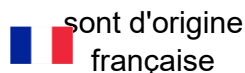
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE		Œuf durs sauce mayonnaise		Carottes râpées 	Potage de légumes 
PLAT	Curry de poulet au lait de coco	Coquillettes 	Potée bretonne 	Hachis Parmentier 	Poisson du jour sauce beurre Blanc 
GARNITURE	Haricots verts 	Sauce fromage	(Chipolatas, saucisson carotte, pdt et choux)	Salade verte 	Riz pilaf 
FROMAGE	Croc lait  	REPAS VÉGÉ	Camembert		
DESSERT	Liégeois vanille	Banane  	Panna cotta à la mangue	Compote 	Pomme*  

Repas confectionnés de façon traditionnelle par la cuisine centrale ,validés par une diététicienne



Produit biologique

Toutes les viandes



ont d'origine française



Certification environnementale 2



Légumes frais



Haute valeur environnementale



Certifié pêche durable

* Pomme bio (vergiers du littoral Herbignac)