














Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 16 au 22 juin 2026

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
HORS D'ŒUVRE				Tomate mozzarella	Melon
PLAT	 Légumes couscous	Rôti de porc au jus	Chipolatas grillées	Poulet rôti	Poisson Pané Sauce Béarnaise
GARNITURE	 semoule et sauce tomate	Flageolets	 Ratatouille	 Haricots beurre	 Purée
FROMAGE	  Croc lait	  Camembert	 Emmental		
DESSERT	 Compote	  Banae	Pêche	Yaourt aromatisé	Gâteau à l'orange
	REPAS VÉGÉ				



Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et fruits à l'école »

Toutes les viandes sont
d'origine française



Certifié pêche durable



Produit d'origine biologique



Légumes frais



Certifier environnemental 2



Haute valeur environnementale



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