

















# Restaurant scolaire de Nivillac

## Semaine du 23 au 29 juin 2025

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		 Concombres vinaigrette	Melon	 Carottes râpées	
<b>PLAT</b>	Colombo De Volaille	 Pâtes à la carbonara	Paupiette de veau *UE	 riz Paëlla	 Poisson en sauce ratatouille 
<b>GARNITURE</b>	 Petits pois	et son emmental râpé	Gratin de chou-fleur et pommes de terre 	 Haricots plats	 Semoule
<b>FROMAGE</b>	  Croc lait			Sauce tomate	  Camembert
<b>DESSERT</b>	  Bannane	Glace	Eclair au chocolat	Yaourt Aromatisé	Nectarine
				<b>REPAS VÉGÉ</b>	



utes les viandes sont  
d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



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

ertififié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale



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