




















# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

|                     | lundi 29  | mardi 30  | mercredi 1               | jeudi 2   | vendredi 3                    |
|---------------------|---|---|--------------------------|---|-------------------------------|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b> |   |  Concombre vinaigrette | pas de centre            |   | Melon                         |
| <b>PLAT</b>         | Colombo de volaille   |  Pâtes                 | Poulet Rôti              |  Riz à paella et sauce tomate  | Poisson pané/ketchup          |
| <b>GARNITURE</b>    |  Petits pois   | carbonara +gruyere  | Brocolis au beurre       |  haricots plats  | Frites                        |
| <b>FROMAGE</b>      |   Croc lait |   | Fromage                  |   Camembert |                               |
| <b>DESSERT</b>      | compote ou fruit  | Glace   | Glace Pot-Vanille fraise | éclair au chocolat  | Yaourt aromatisé et madeleine |

**REPAS VÉGÉ**

|  |  |   |   |  |   |
|--|--|---|---|--|---|
|  |                 |  | Toutes les viandes sont d'origine française  | Produit d'origine biologique  | Certifier environnemental 2    |
|  | Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et fruits à l'école » |  | Certifié pêche durable  | Légumes frais                 | Haute valeur environnementale  |

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

