

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Betterave vinaigrette		Potage	
PLAT	Cordon bleu	Pâtes au fromage	Brandade de poisson	Haut de Cuisse de poulet au jus	Poisson sauce crustacés
GARNITURE	Haricots verts		Salade verte	Pommes sautées	Semoule
FROMAGE	Fromage		Fromage		Fromage
DESSERT	Compote de fruits	Galettes des rois	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison
		REPAS VÉGÉ			



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE	Œuf mayonnaise		Coleslaw		
PLAT	Lentilles blondes sauce au curry	Galette Saucisse	Escalope de Dinde à la crème	Bœuf en carbonnade	Poisson sauce chorizo
GARNITURE	Riz pilaf	Salade verte	Pâtes	Pomme de terre	Haricots plats et carottes
FROMAGE		Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Clafoutis nature
	REPAS VÉGÉ				



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Pomelos		Rillettes de porc
PLAT	Steak haché de bœuf à la tomate	Quiche Végétarienne	Sauté de porc à la moutarde	Haut de cuisse de poulet mexicaine	Poisson du jour beurre blanc
GARNITURE	Frites	Salade verte	Haricots verts	Purée de potiron	Boullgour
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Compote	Île flottante	Fruit de saison	Petits suisses
		REPAS VÉGÉ			



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE	Crêpes au fromage		Salade verte et dés de fromage		
PLAT	Nuggets de volaille	Rougail de saucisse	Rôti de dinde	Pizza légumes	Poisson du jour sauce vanille
GARNITURE	Haricots beurre	Riz Pilaf	Petits pois et carottes	Salade verte	Semoule
FROMAGE		Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT	Flan nappé	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Compote de fruits	Fruit de saison

REPAS VÉGÉ



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 2 au 08 février 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Velouté de potiron	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	
PLAT	Sauté de poulet au cidre	Carottes sauce au pois chiches	Galette garnie Jambon /fromage	Gratin savoyard	Poisson du jour sauce américaine
GARNITURE	Pommes rissolées	Semoule	Salade verte	Salade verte	Brocolis
FROMAGE	Fromage				Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt sucré	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Crème vanille
		REPAS VÉGÉ			



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 09 au 13 février 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Saucisson à l'ail	Carottes râpées	
PLAT	Sauté de porc aux olives	Bœuf Bourguignon	Poisson pané béarnaise	Pâtes bolognaise végétarienne et gruyère râpé	Poisson du jour sauce dieppoise
GARNITURE	Semoule	Purée de pomme de terre et céleri	Poêlée de légumes		Riz pilaf
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau à l'orange	Yaourt aromatisé

REPAS VÉGÉ



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Accueil de Loisirs de Nivillac

Semaine du 16 au 20 février 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Friand au fromage		Potage de légumes	
PLAT	Pâtes à la Carbonara et gruyère râpé	Riz à paella	Rôti de porc au cidre	Haut de cuisse de poulet au jus	Poisson du jour sauce curry
GARNITURE		Haricots plats sauce tomate	Flageolets	Petits pois	Crumble de légumes (Choux fleurs- butternut, pdt)
FROMAGE	Fromage		Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Tartes aux pommes	Mousse au Chocolat au lait	Fruit de saison

REPAS VÉGÉ



Viandes d'origine française

Certifié pêche durable



Produit d'origine biologique

Légumes frais



Certifier environnemental 2

Haute valeur environnementale

Accueil de Loisirs de Nivillac

Semaine du 23 au 1er mars 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE				Betterave vinaigrette	Rillette
PLAT	Torsades sauce lentilles corails	Galette saucisse	Couscous de poulet et ses légumes	Bœuf à la Hongroise	Poisson du jour sauce vanille
GARNITURE	Julienne de légumes	Salade verte	Semoule	Frites	Carottes vichy
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage		
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Far nature
	REPAS VÉGÉ				



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Potage de légumes		Carottes râpées	Œuf durs sauce mayonnaise
PLAT	Curry de poulet au lait de coco	Coquille	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	Fromage		Fromage		
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Panna cotta à la mangue	Compote	Fruit de saison

REPAS VÉGÉ



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Coleslaw		Cervelas
PLAT	Sauté de porc au romarin	Quiche Végétarienne	Blanquette de dinde	Couscous de poulet,	Poisson du jour sauce aux agrumes
GARNITURE	Haricots beurre	Salade verte	Légumes et riz	Légumes et semoule	Purée de pomme de terre et céleri
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Flan nappé	Fruit de saison	Tarte au citron	Fruit de saison	Compote
		REPAS VÉGÉ			



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Potage de légumes		Betteraves vinaigrette
PLAT	Steak haché de bœuf au jus	Carottes sauce pois chiches	Chipolatas	Rôti de porc aux Pruneaux	Poisson du jour sauce tomate
GARNITURE	Pommes de terre sautées	Semoule	Purée de pomme de terre	Petits pois	Riz pilaf
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Mousse au Chocolat au lait	Fruit de saison	Far nature	Fromage blanc aux fruits
		REPAS VÉGÉ			



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Cake aux légumes et olives		Salade verte mais et dés de jambon
PLAT	Pâtes	Bœuf Bourguignon	Poisson du jour sauce beurre Blanc	Chipolatas	Poisson pané
GARNITURE	Façon bolognaise et gruyère râpé	Pommes vapeur	Brocolis	Haricots beurre	Fondue de Poireaux et riz
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt sucré	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Fruit de saison
	REPAS VÉGÉ				



Viandes d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale