

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			Rillette 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	Boulgour	
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



Certifié pêche durable



Produit d'origine biologique



Légumes frais



Certifier environnemental 2



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 09 au 13 février 2026

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
HORS D'ŒUVRE						
PLAT	Sauté de porc aux olives	Bœuf Bourguignon	Saucisson à l'ail	Carottes râpées		
GARNITURE	Semoule	Purée de pomme de terre et céleri	Poêlée de légumes	Pâtes bolognaise végétarienne et gruyère râpé	Poisson du jour sauce dieppoise	
FROMAGE	Fromage	Fromage			Riz pilaf	
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau à l'orange	Fromage	
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 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	
DESSERT	Fromage			Tartes aux pommes	Mousse au Chocolat au lait	Fruit de saison	
	Fruit de saison	Compote de fruits					
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						
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	Coquillette	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			
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			
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						
PLAT	Pâtes	Bœuf Bourguignon	Cake aux légumes et olives		Chipolatas	Salade verte mais et dés de jambon
GARNITURE	Façon bolognaise et gruyère râpé	Pommes vapeur	Brocolis	Haricots beurre		Poisson pané
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage		Fondue de Poireaux et riz
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