

PLAN ALIMENTAIRE - SEMAINE 11

Résidence autonomie LES MÉTAIRIES

Semaine du 4 au 12 mai 2025

	LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI 06/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05	SAMEDI 09/05	DIMANCHE 10/05
- MIDI -							
Entrée	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Artichaut en salade	Salade coleslaw	Saucisson à l'ail	Taboulet à la menthe	Pâté en croûte	Tomates vinaigrette	Cassolette de la mer
Plat principal	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Boeuf bourguignon	Rôti de Porc au jus	Paupiette de veau à la forestière	Cuisse de poulet au jus	Maree fraiche sauce Armoricaine	Palette de porc	Lapin à la moutarde
Accompagnement	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Frites	Flageolets	Purée de céleri	Haricots beurre	Pommes vapeur	Jardiniere de légumes	Pommes de terre sautées
Fromage	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
Dessert	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Panna cotta au coulis	Entremets citron	Abricots au sirop	Fruit de saison	Tarte aux fruits	Crumble aux fruits	Baba au rhum
- SOIR -							
Entrée	#REF!	Potage vermicelle	#REF!	#REF!	Potage vermicelle	#REF!	#REF!
	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	#REF!	Potage vermicelle	#REF!	#REF!	Potage vermicelle	#REF!	#REF!
Plat principal	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Oeuf dur sauce Aurore	Tarte au bleu et poires	Brandade de	Pain perdu	Ravioles gratinés	Bouchée à la mer	Semoule
Accompagnement	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Epinards	Salade verte	poisson	#REF!	Salade verte		au lait
Fromage	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Dessert	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Compote de pommes	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Petits suisses sucrés	Fruit de saison	Liégeois au café	Pêche au sirop










1 potage est servi en entrée tous les midis.

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 04 au 10 mai 2026

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
ENTREE			Cervelas		
PLAT	Sauté de volaille à l'estragon	Pâtes façon bolognaise	Poisson pané sauce Béarnaise	Hachis parmentier	
GARNITURE	Frites	fromage râpé	Poêlée de légumes	Salade verte	
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Compote	Flan nature	Fruit de saison	

REPAS VÉGÉ

		<p>toutes les viandes sont d'origine française</p> 	<p>Produit d'origine biologique</p> 	<p>Certifier environnemental 2</p>	
	<p>le de l'Union Européenne dans le cadre du amme « Laits et fruits à l'école »</p>	<p>Certifié pêche durable</p> 	<p>Légumes frais</p> 	<p>Haute valeur environnementale</p>	

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

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 11 au 17 mai 2026

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
ENTREE			Carottes râpées vinaigrette		
PLAT	Boeuf bourguignon	Nuggets/ Ketchup	Galette chipolatas		
GARNITURE	Torsades	Petits pois carottes	Salade verte	Ascension	
FROMAGE	Fromage	Fromage			
DESSERT	Fruit	Compote de fruits	Glace		



tes les viandes sont
l'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



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

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 18 au 24 mai 2026

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
ENTREE			Concombres vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette
PLAT	Emincé de poulet au curry	Rougail saucisse	Rôti de dinde à l'estragon	Pizza végétarienne	Poisson du jour sauce agrume
GARNITURE	Haricots verts	Riz	Pommes de terre sautées	Salade verte	Brocolis
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Compote	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Clafoutis nature
				REPAS VÉGÉ 	



 Toutes les viandes sont d'origine française 

 Certifier environnemental 2 



 Légumes frais 


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

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
ENTREE		Melon	Salade De Tomates		
PLAT	Sauté de porc au caramel	Torsade et son emmental râpé	Cuisse de poulet	Hachis parmentier	Poisson du jour sauce au curry
GARNITURE	Riz	Brunoise de légumes sauce de lentilles corail	Ratatouille	Salade verte	Haricots plats et carottes
FROMAGE	Fromage			Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Petits suisses sucrés	Nappé caramel	Fruit de saison	Far nature
REPAS VÉGÉ					

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

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 8 au 12 juin 2026

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
HORS D'ŒUVRE			Melon	Betterave vinaigrette	
PLAT	Chipolatas	Boeuf à la provençale	Poisson pané, fondue de courgettes	Quiche au fromage	Poisson du jour Sauce fenouil
GARNITURE	Frites et Ketchup	Haricots beurre	Pommes de terre vapeur	Salade verte	Riz
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt sucré	Crème vanille	Fruit De Saison	Compote
				REPAS VÉGÉ	

Toutes les viandes sont d'origine française

 Certifier environnemental 2

 Certifié pêche durable
 Légumes frais
 Haute valeur environnementale

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

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	Cordon bleu	Poulet rôti	Poisson Pané Sauce Béarnaise
GARNITURE	semoule et sauce tomate	Flageolets	Courgettes et pommes de terre gratinées	Haricots verts	Purée
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage		
DESSERT	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Gâteau à l'orange
	REPAS VÉGÉ				



Toutes les viandes sont
d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale



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

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 23 au 29 juin 2025

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



outes les viandes sont
d'origine française



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



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



Légumes frais



Haute valeur environnementale



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

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
HORS D'ŒUVRE		Salade de tomates			Melon
PLAT	Pâtes et emmental râpé	Raviolis	Poulet Rôti	Sauté de porc aux olives	Poisson pané/ketchup
GARNITURE	Sauce lentilles corail et julienne de courgettes	Salade verte	Brocolis au beurre	Haricots verts naturels	Frites
FROMAGE	Fromage		Fromage	Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Glace Pot Vanille fraise	Gâteau au yaourt	Yaourt à boire et madeleine
REPAS VÉGÉ					

Toutes les viandes sont d'origine française

FranceAgriMer

Certifier environnemental 2

Haute valeur environnementale

Produit d'origine biologique

Légumes frais

rtifié pêche durable

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

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