

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE	LUNDI DE PÂQUES		Cervelas nature	Œuf dur mayonnaise	
PLAT		Chipolatas	Cuisse de poulet rôti/ Ketchup	Carottes sauce pois chiches	Poisson du jour sauce beurre blanc
GARNITURE		Haricots verts	Frites	Coquillettes	Riz pilaf
FROMAGE		Fromage			Fromage
DESSERT		Fruit de saison	Fromage blanc au miel	Yaourt sucré	Fruit de saison

REPAS VÉGÉ



Toutes 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 »

certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale



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

.....

.....

.....

.....

Accueil de Loisir de Nivillac

Semaine du 13 au 17 avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Salade de riz ,mais ,thon	Coleslaw	
PLAT	Curry de poulet au lait de coco	Pizza végétarienne	Roti de porc sauce au cidre	Tajine de boeuf aux abricots	Brandade de poisson
GARNITURE	Pommes sautées	Salade verte	Haricots beurre	Semoule	Salade verte
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Gâteau au yaourt	Crème vanille	Fruit de saison

REPAS VÉGÉ

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

Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 20 au 24 avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE	Salade verte, mais et œuf dur		Carottes râpées		
PLAT	Pâtes	Cordon bleu	Rougail de saucisse	Hachis parmentier	Poisson du jour sauce cidre
GARNITURE	Sauce fromage	Haricots verts	Riz pilaf	Salade verte	Brocolis
FROMAGE		Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Roulé à la confiture	Fruit de saison	Gâteau au chocolat

REPAS VÉGÉ



FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS EN AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

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

Toutes les viandes sont
d'origine française



Certifié pêche durable



Produit d'origine biologique



Légumes frais



Certifier environnemental 2



Haute valeur environnementale



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

.....

.....

.....

.....

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Concombre vinaigrette		
PLAT	Sauté de porc aux pruneaux	Haut de cuisse de poulet aux herbes de provence	Poisson du jour sauce courgette au curry	Raviolis	Férié
GARNITURE	Flageolets	Petits pois et carottes	Riz pilaf	Salade verte	
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Compote	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	

REPAS VÉGÉ


 Toutes les viandes sont d'origine française


 FranceAgriMer


 Produit d'origine biologique



 Certifier environnemental 2


 Certifié pêche durable


 Légumes frais


 Haute valeur environnementale


 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2


 le 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