Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 28 au 4 octobre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Melon	Velouté de potiron	
PLAT	Riz à Paella sauce tomate	Hachis Parmentier	Rôti de Porc	Haut de cuisse de poulet	Poisson sauce vanille
GARNITURE	Haricots plats	Salade verte	Flageolets	Petits pois, carottes	Semoule
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Compote de fruits	Fruit de saison	Panna cotta au caramel	Far nature	Fruit de saison

REPAS VÉGÉ

Toutes les viandes sont d'origine française

Produit d'origine biologique

Certifier environnemental 2

Certifié pêche durable

Légumes frais

Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 5 au 11 Octobre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées vinaigrette			Rillettes
PLAT	Sauté de Porc aux pruneaux	Pâtes au	Dinde façon osso Bucco	Chipolatas	Poisson au beurre blanc
GARNITURE	Pommes rissolées	fromage	Carottes	Galette - salade verte	Brocolis
FROMAGE	Fromage		Fromage	Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Crêpe sucrée	Fruit de saison	Gâteau au yaourt

REPAS VÉGÉ

Toutes les viandes sont 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 18 Octobre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		velouté de panais	Wrap st moret/beteraves/crudités		
PLAT	Emincé de dinde au curry	Poisson pané sauce béarnaise	Tajine de bœuf aux abricots	Dahl de lentilles corail /lait de coco	Pâtes
GARNITURE	Purée de pois cassé	Choux fleur	Frites de patate douce	Riz basmati	Sauce du pêcheur
FROMAGE	Fromage			Fromage	Fromage
DESSERT	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Bio	Lassi à la mangue	Crème pistache
				REPAS VÉGÉ	

Toutes les viandes sont 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 19 au 23 Octobre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Potage de légumes	Carottes râpées	
PLAT	Steak haché de beouf au jus	Escalope de dinde aux champignons	Lasagne végé	Rôti de porc au cidre	Poisson pané
GARNITURE	Petits pois	Haricots beurre	Salade verte	Flageolets	Purée de brocolis
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Yaourt sucré	Tarte aux pommes	Fruit de saison

REPAS VÉGÉ

Toutes les viandes sont 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 26 Octobre au 01 Novembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Oeuf dur	Saucisson à l'ail	Velouté de citrouille	
PLAT	Sauté de poulet au lait de coco	Quinoa, julienne de légumes	Nugget's de volaille/ketchup	Sauté de Boeuf Strogonoff	Poisson sauce crustacé
GARNITURE	Riz basmati	sauce pois chiches	Pommes sautées	Semoule	Carottes et haricots plats
FROMAGE	Fromage				Fromage
DESSERT	Compote de fruits	Liégeois vanille	Flan caramel	Fruit de saison	Yaourt sucré

REPAS VÉGÉ

Toutes les viandes sont 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 08 Novembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Cervelas	Carottes râpées	
PLAT	Sauté de Porc au caramel	Pizza aux légumes	Poisson sauce vanille	Emincé de Dinde forestière	Poisson pané
GARNITURE	Riz pilaf	Salade verte	Crumble de légumes	Boulgour	Purée de butternut
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Crème vanille	Fruit de saison	Compote	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison

REPAS VÉGÉ

Toutes les viandes sont 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 15 Novembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			FERIE	Poatgae de légumes	Betteraves
PLAT	Chipolatas	Couscous végé		Raviolis gratiné	Poisson sauce beurre blanc
GARNITURE	Frites	Semoule, légumes et pois chiches		Salade verte	Riz
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Compote	Fruit de saison		Fruit de saison	Flan vanille

REPAS VÉGÉ

Toutes les viandes sont 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 22 Novembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Salade coleslaw		Cervelas
PLAT	Pâtes	Quiche végétarienne	Poisson pané sauce aux poireaux	Boeuf bourguignon	Cassolette de poisson aux fruits de mer
GARNITURE	A la carbonara	Salade verte	Boulgour	Haricots verts	Pommes de terre vapeur
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Clafoutis nature	Fruit de saison
		REPAS VÉGÉ			

Toutes les viandes sont 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 29 novembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Crêpe au fromage	Salade verte, maïs, emmental	Betteraves	
PLAT	Dinde façon blanquette	Semoule	Boeuf strogonoff	Gratin savoyard	Poisson crème de poireaux
GARNITURE	Riz pilaf	Carottes + sauce pois chiches	Frites	Salade verte	Purée de butternut
FROMAGE	Fromage				Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Crème vanille	Compote	Fruit de saison
		REPAS VÉGÉ			

Toutes les viandes sont d'origine française

Produit d'origine biologique

Certifier environnemental 2

Certifié pêche durable

Légumes frais

Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 30 novembre au 6 décembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Potage de légumes	Rillette	
PLAT	Pâtes à la	Rôti de porc au jus	Cordon bleu	Poulet à la mexicaine/sauce tomatée	Poisson du jour sauce orange
GARNITURE	bolognaise végé	Frites	Haricots beurre	Haricots rouges et maïs	Riz pilaf
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Compote	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

REPAS VÉGÉ

Toutes les viandes sont d'origine française

Produit d'origine biologique

Certifier environnemental 2

Certifié pêche durable

Légumes frais

Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 7 au 13 décembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Choux blanc aux pommes		Friand	
PLAT	Sauté de porc au cidre	Pizza aux légumes	Rougail saucisse	Boeuf Bourguignon	Poisson sauce au curry
GARNITURE	Haricots blancs	Salade verte	Riz	Gratin de choux fleur et pdt	Purée de céleri
FROMAGE	Fromage		Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Yaourt sucré

REPAS VÉGÉ

Toutes les viandes sont d'origine française

Produit d'origine biologique

Certifier environnemental 2

Certifié pêche durable

Légumes frais

Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 14 au 20 Décembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées vinaigrette	Pamplemousse	Pain de poisson	
PLAT	Tajine de volaille	Pâtes	Rôti de Porc à la moutarde	Galette de pdt /bacon et fromage	Brandade de poisson
GARNITURE	Semoule	au fromage	Haricot beurre	Salade verte	salade verte
FROMAGE	Fromage				Fromage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Bûche glacée	Fruit de saison

REPAS VÉGÉ

Toutes les viandes sont d'origine française

Produit d'origine biologique

Certifier environnemental 2

Certifié pêche durable

Légumes frais

Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 21 décembre au 24 décembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Coleslaw			
PLAT	Riz à paella sauce tomate	Steak haché de bœuf au jus	Chipolatas	Sauté de volaille ,sauce forestière et marrons	Noel
GARNITURE	Haricots plats	Pommes de terre	Petit pois et carotte	Pommes festives	
FROMAGE	Fromage		Fromage	Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt sucré	Compote	Bûche glacée	

REPAS VÉGÉ

Toutes les viandes sont d'origine française

Produit d'origine biologique

Certifier environnemental 2

Certifié pêche durable

Légumes frais

Haute valeur environnementale