

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 01 au 07 Septembre 2025

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
HORS D'ŒUVRE		Melon	Pastèque	Tomate	
PLAT	Colombo de volaille	Riz à Paella	Steak haché de boeuf au jus	Pâtes	Poisson du jour sauce oseille
GARNITURE	Haricots beurre	Haricot plat sauce tomate	Gratin de courgettes et pommes de terre	à la carbonara	Purée de pommes de terre
FROMAGE	Fromage				Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Clafoutis nature	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
REPAS VÉGÉ					



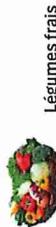
Toutes les viandes sont d'origine française
Certifié pêche durable



Certifier environnemental 2
NIVEAU 2



Programme « Lait et fruits à l'école »



Haute valeur environnementale

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 08 au 12 Septembre 2025

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	
HORS D'ŒUVRE				Pastèque		
PLAT	Sauté de Porc à la tomate	Cordon bleu	Concombre vinaigrette	Poisson sauce au curry	Carottes et Pommes vapeur	
GARNITURE	Semoule	Haricots verts	Poissons vapeur	Salade verte	Fromage	
FROMAGE	Fromage	Fromage				
DESSERT	Crème vanille	Fruit de saison	Ile flottante	Compote	Yaourt aromatisé	
						REPAS VÉGÉ



viandes d'origine française
Certifié pêche durable

Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Haute valeur environnementale
Légumes frais



Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
HORS D'ŒUVRE			Tomate vinaigrette	Friand au fromage	
PLAT	Porc aux poivrons	Sauté de Boeuf aux olives	Poulet à la mexicaine	Poisson du jour sauce orange	
GARNITURE	Pommes sautées	Purée de légumes	Petits pois carottes	Riz créole	
FROMAGE	Fromage			Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Compote	Glace
REPAS VÉGÉ					



Toutes les viandes sont d'origine française



Certifié pêche durable



Certifier environnemental 2

Haute valeur environnementale



Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 22 Septembre au 26 septembre 2025

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
HORS D'ŒUVRE		Pastèque			Salade de tomates
PLAT	Porc aux raisins	Pâtes	Poulet rôti	Boeuf à l'aigre douce	Poisson du jour sauce safrané
GARNITURE	Semoule	au fromage	Purée de brocolis	Haricots verts	Riz
FROMAGE	Fromage		Fromage	Fromage	
DESSERT	Crème vanille	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux au citron
REPAS VÉGÉ					



Toutes les viandes sont d'origine française



Certifié pêche durable



Certifier environnemental 2



Haute valeur environnementale

