

Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 31 Août au 06 Septembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE	PAS DE REPAS	Melon		Tomate	
PLAT	Colombo de volaille	Riz à Paella	Steak haché de boeuf au jus	Pâtes	Poisson pané
GARNITURE	Haricots beurre	Haricots plats sauce tomate	Gratin de courgettes et pommes de terre	à la carbonara	Purée de céleri
FROMAGE	Fromage		Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Compote	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 07 au 11 Septembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE		Pastèque	Tortilla vinaigrette	Friand au fromage	
PLAT	Pâtes à la	Porc aux poitrans	Sauté de bœuf aux olives	Poulet à la Mexicaine	Poisson du jour sauce rebéchée
GARNITURE	Salade de légumes	Semoule	Purée de légumes	Petit pois carottes	Riz
FROMAGE	Fromage				Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Liègeois vanille	Compote	Glace

REPAS VÉGÉ



Toutes les 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 14 au 18 Septembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
HORS D'ŒUVRE			Concombre vinaigrette	Melon	
PLAT	Cordon bleu	Chipolatas	Poisson pané fondue de courgettes	Tarte au fromage	Pâtes aux
GARNITURE	Haricots verts	Frites /Ketchup	Pommes vapeur	Salade verte	fruits de mer
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Compote	Yaourt aromatisé
				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 Septembre au 25 septembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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



Produit d'origine biologique



Certifier environnemental 2



Certifié pêche durable



Légumes frais



Haute valeur environnementale