



# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 18 au 24 Novembre 2024

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<b>HORS D'ŒUVRE</b>			Salade coleslaw		Carottes râpées vinaigrette
<b>PLAT</b>	Pâtes	Quiche végétarienne	Poisson pané sauce aux poireaux	Boeuf bourguignon	Poisson sauce oseille
<b>GARNITURE</b>	à la carbonara	Salade verte	Pommes de terre vapeur	Petits pois	Riz
<b>FROMAGE</b>	Fromage	Fromage		Fromage	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Clafoutis nature	Flan nappé caramel
		<b>REPAS VÉGÉ</b>			





# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 25 Novembre au 01 Décembre 2024

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Crêpe au fromage	Salade verte, maïs, emmental		Rillettes
<b>PLAT</b>	Pâtes à la bolognaise	Semoule	Boeuf stroganoff	Poulet rôti	Poisson crème de poireaux
<b>GARNITURE</b>	râpé	Carottes à la crème	Frites	Haricots verts	Riz
<b>FROMAGE</b>	Fromage			Fromage	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Compote de fruits	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison
		<b>REPAS VÉGÉ</b>			





# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 02 au 08 Décembre 2024

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Potage de légumes	Salade emmental, pommes, noix		
<b>PLAT</b>	Paëlla végétarienne, sauce tomate	Colombo de volaille	Tortis aux	Chipolatas	Poisson sauce armoricaine
<b>GARNITURE</b>	Haricots plats	Semoule	fruits de mer	Petits pois carottes	Crumble de légumes (pommes de terre, chou-fleur)
<b>FROMAGE</b>	Fromage			Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Petits suisses	Fromage blanc au miel	Génoise et crème anglaise	Fruit de saison
	<b>REPAS VÉGÉ</b>				





# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 9 au 15 Décembre 2024

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Betterave rouge		Friand	
<b>PLAT</b>	Raviolis gratinés	Pizza aux légumes	Rougail saucisse	Poulet à la crème	Poisson sauce au curry
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Salade verte	Lentilles	Haricots verts	Purée de céleri
<b>FROMAGE</b>	Fromage		Fromage		Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Yaourt sucré





# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 16 au 22 Décembre 2024

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées vinaigrette		Pamplemousse	Mousse de canard	
<b>PLAT</b>	Pâtes	Carbonade de Boeuf	Rôti de Porc	Nuggets et ketchup	Poisson crème de poireaux
<b>GARNITURE</b>	au fromage	Haricots beurre	Purée de potiron	Frites	Riz
<b>FROMAGE</b>		Fromage			Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Brassé aux fruits	Fruit de saison	Mars glacé	Liégeois chocolat
	<b>REPAS VÉGÉ</b>				



# Accueil de loisirs de Nivillac

Semaine du 30 décembre au 04 Janvier 2025

	lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Carottes râpées			
<b>PLAT</b>	Chipolatas	Rôti de dinde		Bolognaise	Poisson beurre citron
<b>GARNITURE</b>	Petits pois	Jardinière de légumes		Coquillettes	Riz
<b>FROMAGE</b>	Fromage			Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	Yaourt sucré	Crème vanille		Compote	Fruit de saison



# Restaurant scolaire de Nivillac

Semaine du 08 Janvier au 14 Janvier 2025

	lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Betterave vinaigrette		Potage	
<b>PLAT</b>	Sauté de boeuf aux pruneaux	Pâtes au fromage	Brandade de poisson	Cuisse de poulet rôtie	Poisson sauce crustacés
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts		Salade verte	Pommes sautées	Semoule
<b>FROMAGE</b>	Fromage		Fromage		Fromage
<b>DESSERT</b>	Compote de fruits	Galettes des rois	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt sucré

