









RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 03 au 07 mars 2025


	REPAS VEGE				
MENUS	03 MARS	04 MARS	05 MARS	06 MARS	07 MARS
ENTRÉE		Œufs durs sauce mayonnaise		Carottes râpées HVE	Cervelas nature
PLAT	Sauté de poulet au curry	Coquillette 	Potée bretonne (chipolatas, saucisson)	Hachis parmentier	Poisson du jour sauce beurre blanc 
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf 	Sauce fromage	(carottes, pomme de terre et chou) 	Salade verte 	Gratin de chou-fleur et pomme de terre Local
FROMAGE	Fromage		Camembert		
DESSERT	Poire	Compote de fruits	Panna cotta à la mangue	Kiwi 	Crème dessert vanille


 Toutes les viandes sont d'origine française

 Produit d'origine biologique

CE2 Certifié Environnemental 2

Local produits locaux







 Certifié pêche durable

 Légumes frais


HVE Haute Valeur Environnementale

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	REPAS VEGE				
MENUS	10 MARS	11 MARS	12 MARS	13 MARS	14 MARS
ENTRÉE			Coleslaw		
PLAT	Sauté de porc au romarin	 Bolognaise végétarienne, sauce tomate et gruyère râpé	Blanquette de dinde	Couscous de poulet et ses légumes 	Poisson du jour sauce agrumes 
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts		Légumes blancs  et riz	Semoule 	Purée pomme de terre et céleri Local
FROMAGE	Petit moulé	Brie		Mimolette	
DESSERT	Flan nappé	Banane	Tarte au citron	Pomme 	HVE Compote de fruits

 Toutes les viandes sont d'origine française

 Produit d'origine biologique

CE2 Certifié Environnemental 2

Local produits locaux






 Certifié pêche durable


 Légumes frais


HVE Haute Valeur Environnementale

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 17 au 21 mars 2025

MENUS	17 MARS	REPAS VEGE	18 MARS	19 MARS	20 MARS	21 MARS
ENTRÉE				Potage de légumes 		Betteraves vinaigrette
PLAT	Boulettes de bœuf à l'orientale	Carottes sauce pois HVE chiches		Boudin noir	Roti de porc au jus	Poisson du jour sauce tomate 
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre sautées	Semoule 		Duo pommes (pomme de terre et pommes)	Petits pois	Carottes vichy HVE
FROMAGE	Picon	Gouda			 Croc lait	
DESSERT	Flan nappé	Mousse au chocolat		Far nature	 Banane	Fromage blanc aux fruits

 Toutes les viandes sont d'origine française

 Produit d'origine biologique

CE2 Certifié environnemental 2

Local produits locaux



Certifié pêche durable



Légumes frais

HVE Haute valeur Environnementale