

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 13 au 19 janvier 2025

	REPAS VEGE				
MENUS	13 JANVIER	14 JANVIER	15 JANVIER	16 JANVIER	17 JANVIER
ENTRÉE	Oeuf mayonnaise		Coleslaw		
PLAT	Lentilles blondes sauce au curry	Sauté de porc	Escalope de dinde à la crème	Bœuf carottes	Poisson sauce chorizo
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf	Petits pois	Pâtes	Pomme de terre	Haricots plats
FROMAGE		Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit de saison	Crumble aux fruits	Fruit de saison	Clafoutis nature

Cuisine Centrale Nivillac

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 20 au 26 janvier 2025

		REPAS VEGE			
MENUS	20 JANVIER	21 JANVIER	22 JANVIER	23 JANVIER	24 JANVIER
ENTRÉE			Pomelos		Rillettes de porc
PLAT	Carbonnade de bœuf à la flamande	Quiche végétarienne	Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne	Haché de veau au jus	Poisson du jour beurre blanc
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Salade verte	Haricots verts	Purée de potiron	Boullgour
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	île flottante	Compote de fruits	Fruit de saison

Cuisine Centrale Nivillac

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

					REPAS VEGE	
MENUS	27 JANVIER	28 JANVIER	29 JANVIER	30 JANVIER	31 JANVIER	
ENTRÉE	Crêpe au fromage		Salade verte et dés de fromage			
PLAT	Nugget's de volaille/ketchup	Rougaille de saucisse	Roti de dinde	Pizza aux légumes	Poisson du jour sauce vanille	
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre	Riz Pilaf	Petits pois et carottes	Salade verte	Semoule	
FROMAGE		Fromage		Fromage	Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Flan nappé	Fromage blanc sucré	Compote de fruits	Fruit de saison	

Cuisine Centrale Nivillac

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 03 au 09 février 2025

	REPAS VEGE				
MENUS	03 FÉVRIER	04 FÉVRIER	05 FÉVRIER	06 FÉVRIER	07 FÉVRIER
ENTRÉE		Velouté de potiron	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	
PLAT	Haut de cuisse de poulet au cidre	Carottes sauce au pois chiches	Galette garnie jambon fromage	Gratin savoyard	Poisson du jour sauce américaine
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Semoule	Salade verte	Salade verte	Brocolis
FROMAGE	Fromage				Fromage
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit de saison	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Crème vanille

Cuisine Centrale Nivillac

ACCUEIL DE LOISIRS DE NIVILLAC

Semaine du 10 au 16 février 2025

MENUS	REPAS VEGE				
	10 FÉVRIER	11 FÉVRIER	12 FÉVRIER	13 FÉVRIER	14 FÉVRIER
ENTRÉE			Saucisson à l'ail	Carottes râpées	
PLAT	Bœuf bourguignon	Sauté de porc aux olives	Poisson pané béarnaise	Pâtes bolognaise végétarienne et gruyère râpé	Poisson du jour sauce dieppoise
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	Purée de pomme de terre et céleri	Poêlée de légumes		Riz pilaf
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Cocktail de fruits	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Yaourt aromatisé

Cuisine Centrale Nivillac

ACCUEIL DE LOISIRS DE NIVILLAC

Semaine du 17 au 23 février 2025

		REPAS VEGE			
MENUS	17 FÉVRIER	18 FÉVRIER	19 FÉVRIER	20 FÉVRIER	21 FÉVRIER
ENTRÉE		Friand au fromage		Potage de légumes	
PLAT	Pâtes à la carbonara et gruyère râpé	Riz à paella	Roti de porc au jus	Haut de cuisse de poulet	Poisson du jour sauce curry
ACCOMPAGNEMENT		Haricots plats et sauce tomate	Flageolets	Petits pois	Crumble de légumes
FROMAGE	Fromage		Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Tarte normande aux poires	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait

Cuisine Centrale Nivillac

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 24 au 28 février 2025

	REPAS VEGE			REPAS VEGE	
MENUS	24 FÉVRIER	25 FÉVRIER	26 FÉVRIER	27 FÉVRIER	28 FÉVRIER
ENTRÉE				Salade mimosa (salade,croustons œufs durs)	Potage de légumes
PLAT	Torsades sauce lentilles corails	Galette saucisse	Couscous de poulet et ses légumes	Bœuf à la Hongroise	Poisson du jour sauce vanille
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes	Salade verte	Semoule	Frites	Carottes vichy
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage		
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Far nature

Cuisine Centrale Nivillac

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		Oeuf durs sauce mayonnaise		Carottes râpées	
PLAT	Sauté de poulet au curry	Coquille	Potée bretonne	Hachis parmentier	Poisson du jour sauce beurre blanc
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf	Sauce fromage	(chipolatas, saucisson, carottes, pdt et choux)	Salade verte	Gratin de chou-fleur et pomme de terre
FROMAGE	Fromage		Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Panna cotta à la mangue	Fruit de saison	Crème dessert vanille

Cuisine Centrale Nivillac

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		Cervelas
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 blanquette et riz	Semoule	Purée pomme de terre et céleri
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Flan nappé	Fruit de saison	Tarte au citron	Fruit de saison	Compote de fruits

Cuisine Centrale Nivillac

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 17 au 21 mars 2025

		REPAS VEGE			
MENUS	17 MARS	18 MARS	19 MARS	20 MARS	21 MARS
ENTRÉE			Potage de légumes		Betteraves vinaigrette
PLAT	Boulettes de bœuf à l'orientale	Carottes sauce pois 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
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Mousse au Chocolat au lait	Far nature	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits

Cuisine Centrale Nivillac

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	REPAS VEGE				
MENUS	24 MARS	25 MARS	26 MARS	27 MARS	28 MARS
ENTRÉE			Cake au jambon		Salade verte mais et dés de jambon
PLAT	Pâtes végétarienne	Bœuf bourguignon	Poisson du jour sauce beurre blanc	Chipolatas	Poisson pané fondue de poireaux
ACCOMPAGNEMENT	Façon bolognaise et gruyéré râpé	Pomme vapeur	Brocolis	Haricots beurre	Riz pilaf
FROMAGE	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt sucré	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Fruit de saison

Cuisine Centrale Nivillac

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

		REPAS VEGE			
MENUS	31 MARS	01 AVRIL	02 AVRIL	03 AVRIL	04 AVRIL
ENTRÉE			Pomelos	Salade de riz	Rillette de porc
PLAT	Emincé de dinde à la crème	Paella Végétarienne sauce tomate	Carbonade de boeuf	Haché de veau au jus	Poisson du jour sauce vanille
ACCOMPAGNEMENT	Farfalles	Haricots plats	Semoule	Petits pois et carottes	Purée de butternut
FROMAGE	Fromage	Fromage			
DESSERT	Petits suisses aux fruits	Compote de fruits	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison

Cuisine Centrale Nivillac

ACCUEIL DE LOISIRS DE NIVILLAC

Semaine du 07 au 11 avril 2025

MENUS	07 AVRIL	08 AVRIL	09 AVRIL	10 AVRIL	11 AVRIL
ENTRÉE			Potage de légumes	Carottes râpées	
PLAT	Chipolatas	Légumes à couscous	Cuisse de poulet rôtie	Bœuf à la provençale	Poisson du jour sauce beurre blanc
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts	Semoule	Frites	Coquillettes	Riz pilaf
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fromage blanc au miel	Clafoutis nature	Fruit de saison

Cuisine Centrale Nivillac

ACCUEIL DE LOISIRS DE NIVILLAC

Semaine du 14 au 18 avril 2025

		REPAS VEGE			
MENUS	14 AVRIL	15 AVRIL	16 AVRIL	17 AVRIL	18 AVRIL
ENTRÉE			Salade de riz ,mais ,thon	Betteraves vinaigrette	
PLAT	Curry de poulet au lait de coco	Pizza végétarienne	Roti de porc	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson du jour sauce chorizo
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées	Salade verte	Haricots beurre	Semoule	Gratin de chou- fleur
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Crème vanille

Cuisine Centrale Nivillac

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 21 au 25 avril 2025

	FERIE				
MENUS	21 AVRIL	22 AVRIL	23 AVRIL	24 AVRIL	25 AVRIL
ENTRÉE			sardien à l'huile		
PLAT		Cordon bleu	Rougail de saucisse	Hachis parmentier	Poisson du jour sauce cidre
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts	Riz pilaf	Salade verte	Brocolis
FROMAGE		Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT		Compote de fruits	Roulé à la confiture	Fruit de saison	Gâteau au chocolat

Cuisine Centrale Nivillac

RESTAURANT SCOLAIRE DE NIVILLAC

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025

MENUS	28 AVRIL	29 AVRIL	30 AVRIL	01 MAI	02 MAI
ENTRÉE			Concombre vinaigrette	FERIE	
PLAT	Sauté de porc au cidre	Haut de cuisse de poulet aux herbes de provence	Poisson du jour sauce courgette au curry		Raviolis gratinés
ACCOMPAGNEMENT	Flageolets	Petits pois et carottes	Riz pilaf		Salade verte
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Flan nature		Fruit de saison

Cuisine Centrale Nivillac