

MENU SEMAINE DU 25 FEVRIER AU 01 MARS 2019

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MAIS THON	BREBIS EMMENTAL	KIWI	POTAGE DE POTIRON BIO
Plat principal	PENNE REGATE BIO A LA CARBONARA	GOULASH BIO	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	CHIPOLATAS DE LAPIN local
Accompagnement	GRUYERE RAPE	POMME DE TERRE BIO	HARICOTS VERTS BIO	LENTILLES VERTE BIO
Produit laitier			CAMEMBERT	FROMAGE BLANC BIO
Dessert	POIRE	GATEAU ANNIVERSAIRE	FAR AUX PRUNEAUX maison	

MENU SEMAINE DU 04 MARS AU 08 MARS 2019

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	BETTERAVES ROUGE POMME BIO	CAROTTES RAPEES BIO AUX NOIX	PATE DE LAPIN local	MACEDOINE DE LEGUMES
Plat principal	SPIRALE BIO A LA BOLOGNAISE	AIGUILLETTE DE POULETS AUX CHAMPIGNONS	DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC	CHAIR A SAUCISSE BIO AU CURRY
Accompagnement	PARMESAN	JARDINIERE DE LEGUMES BIO	SEMOULE BIO BROCOLI CHOUX-FLEUR BIO	AUX LEGUMES BIO
Produit laitier	YAOURT BIO AROMATISES AUX FRUITS BIO	BOUILLIE DE SEMOULE FINE BIO	YAOURT BIO A LA VANILLE	
Dessert				POMME BIO

MENU SEMAINE DU 11 MARS AU 15 MARS 2019

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	SALADE PIEMONTAISE	POMME BIO EMMENTAL	TARTINE BIO AU FROMAGE	POMELOS ORANGE
Plat principal	FILET DE MERLU MEUNIERE SAUCE LENTILLES CORAILS BIO	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	ESCALOPE DE POULET	HACHIS PARMENTIER BIO SALADE VERTE ENDIVE
Accompagnement	RIZ THAI BIO CAROTTES BIO	FLAGEOLETS	PETITS POIS BIO	
Produit laitier	YAOURT BIO AU CITRON			BRIE
Dessert		COMPOTE DE POMME	ORANGE	POMME BIO au four

Les menus sont consultables sur le site internet de la commune : www.neulliac.fr

Viande bovine d'origine française

Cuisine faite à base de produits frais, de saison, local et introduction de produits bios dans les menus.

Téléphone : 02.97.39.64.77