

MENU SEMAINE DU 18 MARS AU 22 MARS 2019

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	CAROTTES RAPEES BIO	BETTERAVES ROUGE POMME BIO	POMME BIO EMMENTAL SALADE	ŒUF DURS BIO
Plat principal	STEAK HACHE SAUCE CHAMPIGNONS	BŒUF STROGONOF BIO	SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	DOS DE CABILLAUD BEURRE CITRONNE
Accompagnement	JARDINIERE DE LEGUMES BIO	POMME DE TERRE BIO	HARICOTS BEURRE	RIZ BASMATI BIO
Produit laitier	COMTE	CAMEMBERT		FROMAGE BLANC BIO
Dessert	COOKIES MAISON	POIRE	FAR AUX PRUNEAUX MAISON	

MENU SEMAINE DU 25 MARS AU 29 MARS 2019

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	DUO DE FROMAGE	MAIS BIO THON	GALETTE DE POMMES DE POMME DE TERRE BIO AU FROMAGE	SAUCISSON SEC SAUCISSON AIL
Plat principal	ROTI DE BOEUF	ROTI DE DINDE SAUCE SUPPREME	AIGUILLETTE DE POULET A LA PROVENCALE	SEMOULE COUSCOUS BIO
Accompagnement	POLENTA BIO AU CURRY AUX CAROTTES BIO	HARICOTS VERTS BIO	PETITS POIS BIO	AUX LEGUMES BIO
Produit laitier			FLAN CAMEL	SAINT NECTAIRE
Dessert	POMME BIO	BOUILLIE DE SEMOULE FINE BIO		CREPES BIO

MENU SEMAINE DU 01 AVRIL AU 05 AVRIL 2019

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	KIWI	MACEDOINE DE LEGUMES	POMME BIO SALADE	POMELOS ORANGE
Plat principal	FILET DE MERLU MEUNIERE	LASAGNE BIO	CHAIR A SAUCISSE BIO	CHIPOLATAS DE LAPIN LOCAL
Accompagnement	BOULGOUR FIN BIO	SALADE	AUX LEGUMES BIO	PUREE DE POMME DE TERRE BIO
Produit laitier	CHEVRE	BRIE	YAOURT BIO VANILLE	
Dessert	COMPOTE DE POMMES	ORANGE		POMME BIO

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