

Neuilly-sous-Clermont

Menus du 10 au 14 novembre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 10 novembre

Entrée : Velouté de potiron

Plat : Nugget's de blé - Ketchup

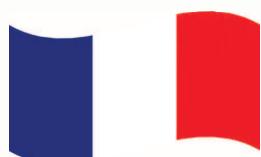
Accompagnement : Lentilles cuisinées

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Crème dessert caramel



Mardi 11 novembre



ARMISTICE

Mercredi 12 novembre

Entrée : Salade de riz

Plat : Tarte forestière

Accompagnement : Purée de pomme de terre

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Tarte normande



Jeudi 13 novembre



Entrée : Carottes râpées
Plat : Lasagne de légumes
Accompagnement : /
Laitage : Petit suisse sucré
Dessert : Cake orange canelle

Vendredi 14 novembre

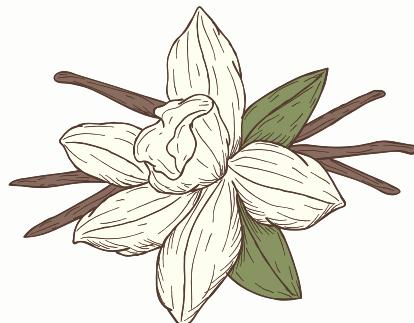
Entrée : Saucisson ail

Plat : Gratiné de poisson au fromage

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Edam

Dessert : Liégeois vanille



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont

Menus du 17 au 21 novembre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 17 novembre

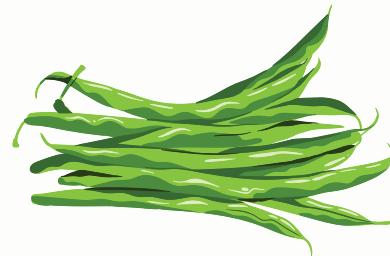
Entrée : Salade basque

Plat : Filet de poulet

Accompagnement : Haricots beurre

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Galette bretonne



Mercredi 19 novembre

Entrée : Salade du chef

Plat : Bouchée de la mer

Accompagnement : Macaronis

Laitage : Emmental BIO

Dessert : Liégeois chocolat



Vendredi 21 novembre

Entrée : Macédoine mayonnaise

Plat : Curry de volaille coco

Accompagnement : Purée de patate douce

Laitage : Vache qui rit

Dessert : Compote pomme banane



Mardi 18 novembre

Entrée : Rillettes

Plat : Boulettes végétales sauce tomate

Accompagnement : Petits pois carottes

Laitage : Mimolette

Dessert : Fruit frais



Jeudi 20 novembre

Région occitanie

Entrée : Coleslaw

Plat : Cassoulet

Accompagnement : /

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Gâteau basque



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



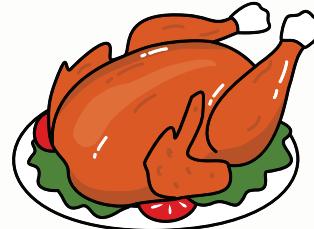
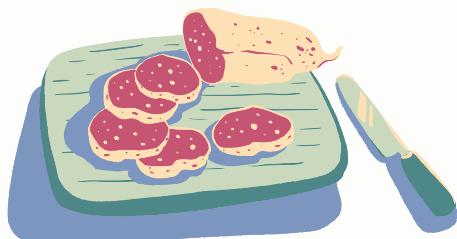
Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

Menus du 24 au 28 novembre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 24 novembre**Entrée** : Salade de carottes et pois chiches**Plat** : Crêpe au fromage**Accompagnement** : Pâtes**Laitage** : Yaourt sucré**Dessert** : Fruit fraisMercredi 26 novembre**Entrée** : Salade de pâtes aux légumes**Plat** : Poulet rôti au jus**Accompagnement** : Boulgour**Laitage** : Carré ligueil**Dessert** : Ille flottante crème anglaiseMardi 25 novembre**Entrée** : Carottes râpées**Plat** : Paupiette de volaille sauce poivron**Accompagnement** : Haricots verts**Laitage** : Petit suisse sucré**Dessert** : Liégeois vanilleJeudi 27 novembre**Entrée** : Velouté de potiron**Plat** : Hachis parmentier**Accompagnement** : /**Laitage** : Saint paulin**Dessert** : Riz au laitVendredi 28 novembre**Entrée** : Rosette tranché**Plat** : Beignets de calamar sauce ketchup**Accompagnement** : Epinard béchamel**Laitage** : Yaourt sucré**Dessert** : Gâteau au yaourt

Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont

Menus du 01 au 05 décembre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 01 décembre

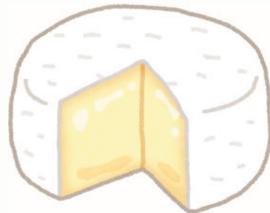
Entrée : Salade de pommes de terre niçoise

Plat : Merguez sauce tomate

Accompagnement : Semoule

Laitage : Camembert

Dessert : Compote de poire



Mercredi 03 décembre

Entrée : Friand au fromage

Plat : Pavé de poisson à l'emmental

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Tomme noire

Dessert : Crème dessert vanille



Vendredi 05 décembre

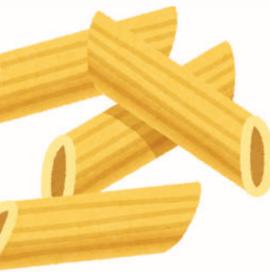
Entrée : Taboulé

Plat : Tajine de boulette d'agneau

Accompagnement : Légume tajine

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Fruit frais



Jeudi 04 décembre

Entrée : Velouté de tomate

Plat : Chili sin carne

Accompagnement : Riz

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Cake aux pépites de chocolat



 Viande française

 Produits locaux



Produit de saison



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont

Menus du 08 au 12 décembre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 08 décembre

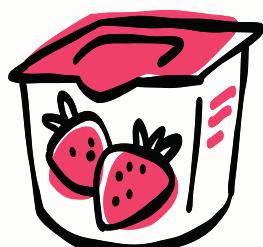
Entrée : Salade de pommes de terre au pesto

Plat : Boulette de veau sauce paprika

Accompagnement : Pommes de terre quartiers

Laitage : Fromage blanc sucré

Dessert : Madeleine



Mercredi 10 décembre

Entrée : Carottes râpées

Plat : Paleron de bœuf à l'ancienne

Accompagnement : Purée de pommes de terre

Laitage : Brie pointe

Dessert : Compote pomme banane



Entrée : Macédoine sauce cocktail crevette et surimi

Plat : Emincé de volaille tex-mex

Accompagnement : Riz créole, haricots rouges et maïs

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Beignet fourré

Vendredi 12 décembre

Entrée : Pâté de campagne nature

Plat : Colin pané

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Tomme noire

Dessert : Dessert lacté vanille



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont

Menus du 15 au 19 décembre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 15 décembre

Entrée : Salade marco polo

Plat : Marengo de volaille

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Crème dessert chocolat



Mardi 16 décembre

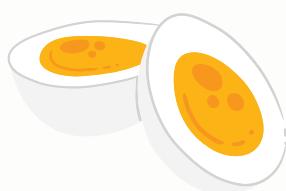
Entrée : Oeuf dur et dosette mayonnaise

Plat : Nugget's de blé

Accompagnement : Poêlée de légumes

Laitage : Cantafrais

Dessert : Compote pomme



Mercredi 17 décembre

Entrée : Salade basque

Plat : Lasagne ricotta, chèvre et épinard

Accompagnement : /

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Fruit frais



Vendredi 19 décembre

Entrée : Velouté de légumes

Plat : Curry de poisson MSC à l'indienne

Accompagnement : Purée d'épinards

Laitage : Bûchette de chèvre mélange

Dessert : Flan nappé caramel



Jeudi 18 décembre

Repas de Noël

Entrée : Roulade de volaille

Plat : Aiguillette de poulet

Accompagnement : Potatoes pops

Laitage : Clémentine

Dessert : Buche de Noël



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont

Menus du 22 au 26 décembre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Vacances scolaires semaine 1

Lundi 22 décembre

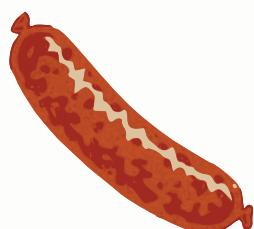
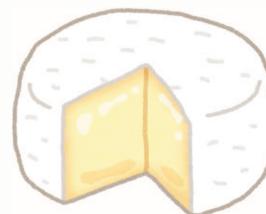
Entrée : Rillettes

Plat : Lasagne de légumes

Accompagnement : /

Laitage : Camembert

Dessert : Muffin framboise



Mercredi 24 décembre

Entrée : Pommes de terre façon piémontaise

Plat : Tajine de volaille aux fruits secs

Accompagnement : Purée de patate douce

Laitage : Emmental BIO

Dessert : Liégeois chocolat



Entrée : Salade du chef

Plat : Chipolatas nature

Accompagnement : Lentilles cuisinées

Laitage : Fromage du jour

Dessert : Crème dessert vanille



Jeudi 25 décembre

Joyeux Noël !

Vendredi 26 décembre

FERME



Viande française



Produits locaux



Produit de saison



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

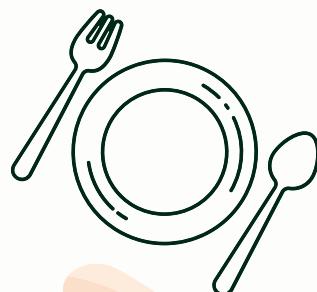
Menus du 05 au 09 janvier 2026

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

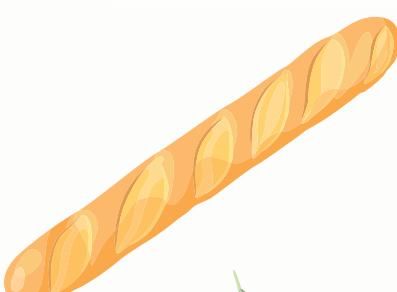
Lundi 05 janvier

- Entrée**: Betterave
- Plat**: Lasagne bolognaise
- Accompagnement**: /
- Laitage**: Yaourt aromatisé
- Dessert**: Madeleine



Mardi 06 janvier

- Entrée**: Pizza au fromage
- Plat**: Saucisse de Toulouse
- Accompagnement**: Purée
- Laitage**: Petit suisse aux fruits
- Dessert**: Mousse chocolat au lait



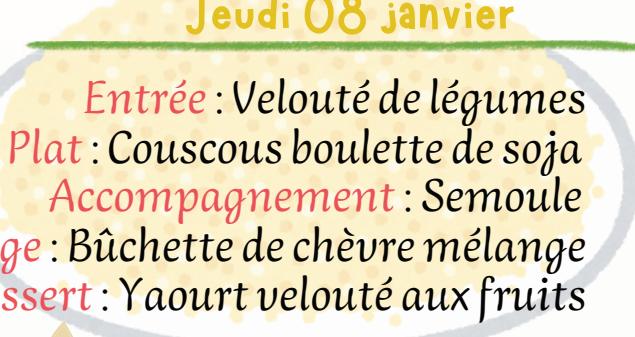
Mercredi 07 janvier

- Entrée**: Salade de pâtes et pesto
- Plat**: Poulet à l'indienne
- Accompagnement**: Haricots verts
- Laitage**: Yaourt sucré
- Dessert**: Poire au sirop - crème anglaise



Jeudi 08 janvier

- Entrée**: Velouté de légumes
- Plat**: Couscous boulette de soja
- Accompagnement**: Semoule
- Laitage**: Bûchette de chèvre mélange
- Dessert**: Yaourt velouté aux fruits



Vendredi 09 janvier

- Entrée**: Pâté de campagne nature
- Plat**: Blanquette de volaille
- Accompagnement**: Riz
- Laitage**: Yaourt aromatisé
- Dessert**: Couronne des rois



Bon Appétit!



Viande française

Produits locaux



Produit de saison

Produits Bio



Produit végétarien



HVE : Haute Valeur Environnementale