Restaurant scolaire de NEULLIAC

MENU SEMAINE DU 02 NOVEMBRE AU 06 NOVEMBRE 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MAIS BIO AU THON 1 3	CAROTTES RAPEES BIO 1	VELOUTE DE POTIMARRONS BIO 9	POMMES EMMENTAL 1 9
Plat principal	PENNE REGATE BIO A LA BOLOGNAISE VEGETALE 13	FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS 9	LASAGNE 9 13	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE 1
Accompagnement	GRUYERE RAPE 9	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE 1	FLAGEOLETS CAROTTES BIO
Produit laitier		YAOURT VANILLE AU PRE 9		
Dessert	FRUIT *		FRUIT *	FAR 4 9 13

MENU SEMAINE DU 09 NOVEMBRE AU 13 NOVEMBRE 2026				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MOUSSE DE THON 3 9	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	SALADE PIEMONTAISE 1 4	BETTRERAVE ROUGE 1
Plat principal	STEAK HACHE SAUCEZ POIVRE 9	DOS DE CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC 9	COQUILLETTE BIO A LA BOLOGNAISE BIO 13	BRUSCHETTA 13 AU FROMAGE 9
Accompagnement	PETITS POIS CAROTTES BIO	RIZ THAI BIO	PARMESAN 9	ENDIVE 1
Produit laitier	CREME CARAMEL AU PRE 9	COMTE AOP *9		
Dessert		FRUIT *	CRUMBLE AUX POMMES BIO 9 13	FRUIT *
MENU SEMAINE DU 16 NOVEMBRE AU 20 NOVEMBRE 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	FILET DE SARDINES A LA TOMATE 3	MACEDOINE 1 4	VELOUTE DE POIREAUX BIO 9	KIWI
Plat principal	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME 9	HACHIS PARMENTIER BIO 9	PIZZA 13 FROMAGE 9	SAUTE DE PORC
Accompagnement	HARICOTS BEURRE	SALADE VERTE 1		POMMES DE TERRE BIO
Produit laitier	CAMEMBERT BIO *9	FROMAGE BLANC 9		CANTAL AOP * 9
Dessert	FRUIT *		FRUIT *	COOKIES 4 9 13

Les menus sont consultables sur le site internet de la commune : www.neulliac.fr ***Cuisine faite à base de produits frais, de saison, local, introduction de produits bios dans les menus. Toutes les viandes Française. Téléphone : 02.97.39.64.77***

*aide UE destination des écoles

Allergène : 1 moutarde ; 2 crustacés ; 3 poisson; 4 oeuf ; 5 soja ; 6 fruits à coque ; 7 arachide ; 8 sulfite ; 9 laitage ; 10 lupin ; 11 graine de sésame ; 12 mollusque ; 13 gluten ; 14 cèleri.

Possibles changements dans les menus en fonction des approvisionnements.