

MENU SEMAINE DU 02 MARS AU 06 MARS 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MAIS BIO AU THON 1	CAROTTES RAPEES 1	VELOUTE DE POTIMARRON 9	KIWI
Plat principal	PENNE REGATE BIO A LA CARBONARA 1, 9	ROTI DE PORC LONGE BBC SAUCE MOUTARDE 9	SEMOULE COUSCOUS BIO AUX LEGUMES	HACHIS PARMENTIER BIO 9
Accompagnement	GRUYERE RAPE 9	HARICOTS VERTS BIO	SAUCE LENTILLES CORAILS BIO 9	MESCLUN 1
Produit laitier		FROMAGE BLANC 9	CHEVRE LOCAL	YAOURT FRAISE DE KER RONAN 9
Dessert	FRUIT		FRUIT	

MENU SEMAINE DU 09 MARS AU 13 MARS 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	BETTERAVES ROUGE 1	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE 1,4	POMMES BIO EMMENTAL 1,9	VELOUTE DE POIREAUX 9
Plat principal	PIZZA FROMAGE 13,9	COQUILLETTE BIO A LA BOLOGNAISE BIO	ROTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS 9	RIZ THAI FACON CANTONNAIS
Accompagnement	ENDIVES 1	PARMESAN	PETITS POIS BIO	
Produit laitier		YAOURT VANILLE DE KER RONAN 9		BRIE 9
Dessert	FRUIT		FAR AUX PRUNEAUX 1,4,9,13	FRUIT

MENU SEMAINE DU 16 MARS AU 20 MARS 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	CELERI REMOULADE 1,4,14	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE 1,4	TARTINE MOUSSE DE SARDINES AU FROMAGE FRAIS 9,13	CAROTTES RAPEES MAIS BIO1
Plat principal	LASAGNE 9,13	DHAL AUX LEGUMES	STEAK HACHE SAUCE BEARNAISE 4,9	CHIPOLATAS PUREE DE POMMES DE TERRE BIO 9
Accompagnement	SALADE VERTE 1	RIZ BASMATI BIO	HARICOTS BEURRE	
Produit laitier		CHEVRE LOCAL		CREME CARAMEL AU PRE 9
Dessert	COOKIES 4,9,13	FRUIT	FRUIT	

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



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.