

MENU SEMAINE DU 23 MARS AU 27 MARS 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	MAIS BIO AU THON 1, 3	SALADE PIEMONTAISE 1, 9	BETTERAVES ROUGE 1	POMMES DES EMMENTAL 1, 9
Plat principal	PENNE REGATE BIO A LA CARBONARA 9	CHILI CON CARNE BIO	BRUSCHETTA AU FROMAGE 9, 13	AIGUILLETTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS 9
Accompagnement	EMMENTAL RAPE 9	SEMOULE COUSCOUS BIO		HARICOTS VERTS BIO
Produit laitier		YAOURT VANILLE AU PRE 9	PANNA COTTA FRUITS ROUGE 9	
Dessert	FRUIT			FRUIT

MENU SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	SARDINES A LA TOMATE 3	CAROTTES RAPEES CELERI 1	KIWI	AVOCAT THON 1, 3, 4
Plat principal	COQUILLETTE BIO SAUCE GORGONZOLA 9	DOS DE CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC 9	ROTI DE PORC LONGE SAUCE MOUTARDE 1, 9	HACHIS PARMENTIER BIO 9
Accompagnement		POMMES DE TERRE BIO	FLAGEOLETS CAROTTES	MESCLUN 1
Produit laitier	CAMEMBERT 9			
Dessert	ANANAS	GATEAU ANNIVERSAIRE DE MARS 4, 9, 13	MOUSSE AU CHOCOLAT 4	FRUIT

MENU SEMAINE DU 06 AVRIL AU 10 AVRIL 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	F	MOUSSE DE THON SUR TARTINE 3, 9, 13	DUO D'AGRUMES	ŒUFS DURS GRATINES
Plat principal	E	JAMBON BRAISE	LASAGNE BIO 9, 13	SEMOULE COUSCOUS BIO AUX LEGUMES SAUCE LENTILLES CORAILS 9, 13
Accompagnement	R	PETITS POIS BIO	ENDIVES 1	
Produit laitier	I	FROMAGE BLANC CAMEL BEURRE SALE 9		BRIE 9
Dessert	E		FRUIT	COOKIE 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



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.