

MENU SEMAINE 24 NOVEMBRE AU 28 NOVEMBRE 20255				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MOUSSE DE SARDINES 3,9,13	CAROTTES RAPEES BIO 1	VELOUTE DE POIREAUX BIO 9	KIWI
Plat principal	STEAK HACHE SAUCE POIVRE 9	EMINCE DE PORC	SPIRALE BIO A LA BOLOGNAISE VEGETALE BIO 13	CHILI CON CARNE BIO
Accompagnement	HARICOTS VERTS BIO 9	POMMES DE TERRE BIO	GRUYERE RAPE 9	RIZ BASMATI BIO
Produit laitier	FROMAGE BLANC 9	COMTE 9		
Dessert		FRUIT	FRUIT	CREME CARAMEL AU PRE 9

MENU SEMAINE DU 01 DECEMBRE AU 05 DECEMBRE 2025				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	POMMES BIO EMMENTAL 1,9	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE 1,4	CELERI RAVE 14	VELOUTE DE POTIRONS BIO 9
Plat principal	BRANDADE DE POISSONS 9	FILET DE POULET AUX POMMES BIO	LASAGNE BIO 4,9,13	RIZ CANTONNAIS BIO
Accompagnement		PETITS POIS BIO CAROTTES BIO 9	ENDIVES	SAUCE LENTILLES CORAILS BIO 9
Produit laitier		CAMEMBERT 9		CHEVRE 9
Dessert	GATEAU ANNIVERSAIRE NOVEMBRE 4,9,13	FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT 4,9	FRUIT

MENU SEMAINE DU 08 DECEMBRE AU 12 DECEMBRE 2025				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MAIS BIO AU THON 1,3	VELOUTE DE BETTURNUT BIO 9	DES D EMMETAL DES DE MIMOLETTE 9	MACEDOINE 1,4
Plat principal	SPIRALE BIO A LA CARBONARA 9,13	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME 9	RIZ BASMATI BIO A LA BOLOGNAISE BIO	PIZZA FROMAGE 9,13
Accompagnement	EMMENTAL RAPE 9	HARICOTS BEURRE 9	PARMESAN 9	
Produit laitier		YAOIURT VANILLE KER RONAN 9		PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGE 9
Dessert	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.