

MENU SEMAINE DU 26 JANVIER AU 30 JANVIER 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MAIS BIO AU THON 1,3	MOUSSE DE SARDINES 9	KIWI	VELOUTE DE POIREAUX 9
Plat principal	SEMOULE COUSCOUS BIO 13	JAMBON BRAISE	FILET DE COLIN BEURRE BLANC 9	PENNE REGATE BIO 13
Accompagnement	AUX LEGUMES	PETITS POIS BIO CAROTTES 9	RIZ THAI BIO	A LA BOLOGNAISE BIO
Produit laitier	CHEVRE LOCAL 9	FROMAGE BLANC 9		
Dessert	FRUIT		GATEAU ANNIVERSAIRE DE JANVIER 4,9,13	FRUIT

MENU SEMAINE DU 02 FEVRIER AU 06 FEVRIER 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	BETTERAVES ROUGE 1	CROQUE MONSIEUR 9,13	GALETTE DE POMMES DE TERRE BIO AU FROMAGE 4 ,9,13	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE BIO 1,4
Plat principal	HACHIS PARMENTIER BIO 9	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME 9	CHIPOLATAS	DHAL DE LEGUMES
Accompagnement	SALADE VERTE 1	HARICOTS VERTS BIO	LENTILLES BIO	RIZ BASMATI BIO
Produit laitier	CREME CARAMEL AU PRE 9			
Dessert		FRUIT	CREPES BIO 4,9,13	FRUIT

MENU SEMAINE DU 09 FEVIER AU 13 FEVRIER 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	CELERI REMOULADE 1,4	MIMOLETTE POMMES BIO 1,9	CAROTTE RAPEE 1	VELOUTE DE POTIMARRON 9
Plat principal	LASAGNE BIO 9	FILET DE POULET AU CURRY 9	ROTI DE PORC LONGE SAUCE MOUTARDE 9	BRUCHETTA AU FROMAGE 9,13
Accompagnement	MESCLUN	SEMOULE COUCOUS BIO 13	HARICOTS BEURRE	
Produit laitier			YAOURT VANILLE AU PRE 9	
Dessert	FRUIT	GATEAU ANNIVERSAIRE DE FEVRIER 4,9,13		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.