

MENU SEMAINE DU 27 AVRIL AU 1 MAI 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	BETTERAVES ROUGE 1	CAROTTES RAPPEES 1	ŒUFS DURS MAYONNAISE 1, 4	F
Plat principal	SPIRALE BIO A LA BOLOGNAISE BIO 13	FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS 9	SEMOULE COUSCOUS BIO AUX LEGUMES 13	E
Accompagnement	EMMENTAL RAPE 9	HARICOTS VERTS BIO 9	SAUCE LENTILLES CORAILS 9	R
Produit laitier		FROMAGE BLANC 9	BRIE	I
Dessert	FRUIT		GATEAU ANNIVERSAIRE 4,9,13	E

MENU SEMAINE DU 04 MAI AU 8 MAI 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	SALADE PIEMONTAISE NATURE 4	MACEDOINE 1, 4	CROQUE AU FROMAGE 9, 13	F
Plat principal	RIZ CANTONAIS 4, 5	LASAGNE BIO 4, 9, 13	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	E
Accompagnement	SAUCE CURRY		FLAGEOLETS 9	R
Produit laitier	FROMAGE DE CHEVRE LOCAL 9	YAOURT KERONAN VANILLE 9		I
Dessert	FRUIT		FRUIT	E

MENU SEMAINE DU 11 MAI AU 12 MAI 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	RIZ AU CRABE 1,2	CONCOMBRE ET RADIS 1	F	P
Plat principal	JAMBON BRAISEE	CHILI CON CARNE BIO	E	O
Accompagnement	PETITS POIS BIO	RIZ BASMATI BIO	R	
Produit laitier	YAOURT KERONAN FRAISE 9	FROMAGE CHEVRE LOCAL 9	I	N
Dessert		FRUIT	E	T

Les menus sont consultables sur le site internet de la commune : [www.neulliac.fr](http://www.neulliac.fr) Cuisine faite à base de produits frais, de saison, local, introduction de

produits bios dans les menus. Toutes les viandes françaises. 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.