

# Restaurant scolaire de NEULLIAC

MENU SEMAINE 03 NOVEMBRE AU 07 NOVEMBRE 2025				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MAIS BIO AUTHON 1,3	CAROTTES RAPEES BIO 1	MACEDOINE DE LEGUMES 1,4	KIWI
Plat principal	COQUILLETTES BIO A LA CARBONARA 9,13	FILET DE POULET A LA CREME 9	LASAGNE 9,13	FILET DE COLIN BEURRE BLANC 9
Accompagnement	GRUYERE RAPE 9	HARICOTS VERTS BIO 9	SALADE VERTE 1	RIZ BASMATI BIO
Produit laitier		YAOURT VANILLE DE KER RONAN 9		CAMEMBERT 9
Dessert	FRUIT		FRUIT	POIRE CHOCOLAT 9

MENU SEMAINE DU 10 NOVEMBRE AU 14 NOVEMBRE 2025				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	RIZ BIO AU THON 1,3	F	BETTERAVES ROUGE BIO 1	CELERI RAVE CAROTTES BIO 1,14
Plat principal	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME 9	E	CHILI CON CARNE BIO	BRUSCHETTA AU FROMAGE 9,13
Accompagnement	PETITS POIS BIO 9	R	RIZ THAI BIO	SALADE VERTE 1
Produit laitier	YAOURT FRAISE DE KER RONAN 9	I	BRIE 9	
Dessert		E	FRUIT	ANANAS
MENU SEMAINE DU 17 NOVEMBRE AU 21 NOVEMBRE 2025				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	FEUILLETE AU COMTE AOP 9,13	POMMES BIO EMMENTAL 1,9	SALADE PIEMONTAISE 1,4	VELOUTE DE POTIMARRON BIO 9
Plat principal	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE 9	EMINCE DE POULET AU CURRY 9	HACHIS PARMENTIER BIO 9	SEMOULE COUSCOUS BIO AUX LEGUMES 13
Accompagnement	FLAGEOLETS CAROTTES BIO 9	DUO DE HARICOTS BIO 9	MESCLUN 1	SAUCE LENTILLES CORAILS BIO 9
Produit laitier			YAOURT VANILLE AU PRE 9	CHEVRE 9
Dessert	FRUIT	FAR 4,9, 13		FRUIT

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 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 céleri.

Possibles changements dans les menus en fonction des approvisionnements.