

MENU SEMAINE DU 22 SEPTEMBRE AU 26 SEPTEMBRE 2025				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	SALADE PIEMONTAISE 1,4	CONCOMBRE 1	CELERI RAVE 1,4,14	KIWI
Plat principal	ROTI DE BOEUF	TARTINE CHAUDE AU FROMAGE 9,13	LASAGNE BIO 9,13	FILET DE POISSON PANE 13
Accompagnement	SPIRALE BIO 13	MESCLUN 1	SALADE VERTE BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR BIO
Produit laitier	BRIE 9			YAOUTRT FRAISE DE KER RONAN 9
Dessert	ANANAS	FAR 4,9,13	FRUIT	

MENU SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MAIS BIO TOMATES BIO 1	MAQUEREAUX A LA TOMATE	BETTERAVES ROUGES BIO 1	TOMATES CERISES BIO 1
Plat principal	PENNE REGATE BIO A LA CARBONARA 9,13	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME 9	PIZZA AU FROMAGE 9,13	AIGUILLETTE DE CANARD
Accompagnement	PARMESAN 9	HARICOT BEURRE BROCOLI BIO9	SALADE VERTE BIO 1	PETITS POIS BIO 9
Produit laitier				YAOURT VANILLE DE KER RONAN 9
Dessert	FRUIT	GATEAU ANNIVERSAIRE 4,9,13	FRUIT	

MENU SEMAINE DU 06 SEPTEMBRE AU 10 SEPTEMBRE 2025				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	CAROTTES RAPEES BIO1	MACEDOINE 1	MIMOLETTE EMMENTAL 1 ?9	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE BIO 1 ?4
Plat principal	ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE 9	SAUCISSES	CHILI CON CARNE BIO	SEMOULE COUSCOUS BIO AUX LEGUMES 13 SAUCE LENTILLES CORAILS BIO 9
Accompagnement	HARICOTS VERTS BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO 9	RIZ THAI BIO	
Produit laitier	COMTE 9	CAMEMBERT 9		FROMAGE BLANC 9
Dessert	POIRE CHOCOLAT 9	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 **repas sans viande**



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.