

MENU SEMAINE DU 06 AU 10 NOVEMBRE 2017

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MAIS BIO THON	MAQUEREAUX A LA TOMATE	POMME BIO SALADE	VELOUTE DE POIREAUX du potager
Plat principal	SPIRALE BIO A LA BOLOGNAISE BIO	EMINCE DE DINDE AU CURRY ET ABRICOT SEC	ROUGAILLE BIO	DOS DE CABILLAUD SAUCE LENTILLES CORAILS BIO
Accompagnement	GRUYERE RAPE	HARICOTS VERTS BIO COURGE DELICATA du potager	RIZ BASMATI BIO	CAROTTES TRICOLORES BIO POLENTA BIO AU CHORIZO
Produit laitier		BRIE	FROMAGE BLANC local	CHEVRE local
Dessert	RAISIN	BOUILLIE DE SEMOULE FINE BIO	COOKIES BIO maison	POMME BIO

MENU SEMAINE DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2017

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE PIEMONTAISE maison	QUICHE LORRAINE maison	KIWI
Plat principal	ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	GOULASH BIO	FILET DE MERLU MEUNIERE	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE BIO
Accompagnement	HARICOTS BEURRE	POMMES DE TERRE BIO	BOULGOUR FIN BIO POEELE DE BUTTURNUT du potager	JARDINIERE DE LEGUMES BIO
Produit laitier	TOME DE LINTAN local	ST NECTAIRE	TOME DE VACHE BIO	YAOURT BIO VANILLE
Dessert	POIRE BIO	CRUMBLE AUX POMMES BIO	ORANGE	

MENU SEMAINE DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2017

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	TARTINE BIO AU CHEVRE local	SALADE DE POMMES DE TERRE VITELOTE	CAROTTES RAPEES BIO AU GRAINES DE COURGES	PATE DE FOIE CORNICHONS
Plat principal	SAUCISSE DE LAPIN local	CUISSE DE POULET ROTI AU CURCUMA	HACHIS PARMENTIER BIO	GRATTIN DE CHOUX-FLEURS BIO AUX LARDONS SARRAZIN BIO
Accompagnement	LENTILLES VERTE BIO	PETITS POIS BIO COURGE MUSQUEE du potager	SALADE VERTE	
Produit laitier	CAMEMBERT	YAOURT BIO AU SUCRE DE CANNE	FOURME D'AMBERT	COMTE
Dessert	POMME BIO		POIRE POCHE maison AU CHOCOLAT	GATEAU ANNIVERSAIRE

Les menus sont consultables sur le site internet de la commune : www.neulliac.fr

Viande bovine d'origine française

Cuisine faite à base de produits frais, de saison, local et introduction de produits bios dans les menus.

Téléphone : 02.97.39.64.77