

## MENU SEMAINE DU 14 AU 18 MAI 2018

| PLATS           | LUNDI                      | MARDI                                 | JEUDI                      | VENDREDI                |
|-----------------|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Entrée          | BETTERAVES ROUGES          | KIWI                                  | DES DE BREBIS DES EMMENTAL | RIZ BIO AU THON         |
| Plat principal  | SPIRALE BIO A LA CARBONARA | AIGUILLETTE DE POULET A LA PROVENCALE | HACHIS PARMENTIER BIO      | FILET DE MERLU MEUNIERE |
| Accompagnement  | PARMESAN                   | HARICOTS VERTS BIO                    | MESCLUN                    | POEELE DE LEGUMES       |
| Produit laitier |                            | CAMEMBERT                             |                            | FROMAGE BLANC BIO       |
| Dessert         | POMME                      | COOKIES maison                        | COMPOTE DE POMMES          |                         |

## MENU SEMAINE DU 22 AU 25 MAI 2018

| PLATS           | LUNDI | MARDI                         | JEUDI                     | VENDREDI                  |
|-----------------|-------|-------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Entrée          | F     | MAQUEREAUX A LA TOMATE        | CAROTTES RAPEES RADIS     | SALADE PIEMONTAISE        |
| Plat principal  | E     | ROUGAILLE BIO                 | GOULAH BIO                | CHIPOLATAS DE LAPIN local |
| Accompagnement  | R     | RIZ BASMATI BIO               | POMMES DE TERRE           | PETITS POIS BIO CAROTTES  |
| Produit laitier | I     | YAOURT BRASSES BIO AUX FRUITS | ENTREMET BIO A LA VANILLE | TOME DE VACHE BIO         |
| Dessert         | E     |                               |                           | POIRE                     |

## MENU SEMAINE DU 28 AU 01 JUIN 2018

| PLATS           | LUNDI                   | MARDI               | JEUDI                         | VENDREDI                         |
|-----------------|-------------------------|---------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Entrée          | PATE DE LAPIN maison    | MACEDOINE           | DUO D'AGRUMES                 | ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE BIO     |
| Plat principal  | COTES DE PORC LONGE     | PENNE REGATE BIO    | DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC | ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME      |
| Accompagnement  | HARICOTS BEURRE         | A LA BOLOGNAISE BIO | SEMOULE BIO                   | POMMES DE TERRE NOUVELLE         |
| Produit laitier | YAOURT BIO A LA VANILLE | BRIE                | CHEVRE local                  | YAOURT BIO AU SUCRE DE CANNE BIO |
| Dessert         |                         | POMME               | GATEAU ANNIVERSAIRE           |                                  |

Les menus sont consultables sur le site internet de la commune : [www.neulliac.fr](http://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