

## MENU SEMAINE DU 29 AU 02 FEVRIER 2018

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>SALADE DE SPIRALE BIO</b>	<b>POMME BIO EMMENTAL</b>	<b>VELOUTE DE POIREAUX</b>	<b>MOUSSE DE SARDINES AU CITRON VERT maison</b>
Plat principal	<b>JAMBON A L'OS SAUCE CHAMPIGNONS</b>	<b>FILET DE MERLU MEUNIERE</b>	<b>EMINCE DE DINDE AUX POMMES BIO</b>	<b>SEMOULE DE COUSCOUS BIO</b>
Accompagnement	<b>JARDINIERE DE LEGUMES BIO</b>	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO VITELOTE</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>AUX LEGUMES BIO</b>
Produit laitier	<b>PETIT SUISSE</b>		<b>TOME DE LINTAN local</b>	<b>COMTE</b>
Dessert	<b>POIRE BIO</b>	<b>GATEAU ANNIVERSAIRE DE JANVIER</b>	<b>GALETTE DE POMME DE TERRE local</b>	<b>SALADE FRUITS maison</b>

## MENU SEMAINE DU 05 AU 09 FEVRIER 2018

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>	<b>CROQUE MONSIEUR maison</b>	<b>TOME DE LINTAN ENDIVES</b>	<b>CAROTTES RAPEES BIO</b>
Plat principal	<b>CHILI CON CARNE BIO</b>	<b>CUISSES DE POULETS ROTIS</b>	<b>ESTOUFFADE DE BŒUF BIO A LA BOURGUIGNONNE</b>	<b>DOS DE CABILLAUD SAUCE LENTILLES CORAILS BIO</b>
Accompagnement	<b>RIZ BASMATI BIO</b>	<b>HARICOTS BEURRE</b>	<b>POMMES DE TERRE BIO</b>	<b>BOULGOUR FIN BIO</b>
Produit laitier	<b>BRIE</b>	<b>CHEVRE local</b>		<b>YAOURT AU CITRON BIO</b>
Dessert	<b>ORANGE</b>	<b>KIWI</b>	<b>POIRE</b>	

## MENU SEMAINE DU 12 AU 16 FEVRIER 2018

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>BETTERAVES ROUGE</b>	<b>DUO D'AGRUMES</b>	<b>DUO DE FROMAGE</b>	<b>TARINE CHAUDE AU FROMAGE</b>
Plat principal	<b>PENNE REGATE BIO A LA CARBONARA</b>	<b>ROTI BŒUF</b>	<b>SAUTE DE POULETS AU CURRY</b>	<b>CHIPOLATAS DE LAPIN local</b>
Accompagnement		<b>PETITS POIS</b>	<b>POLENTA BIO</b>	<b>DUO DE HARICOTS AU PERSIL</b>
Produit laitier	<b>TOME DE VACHE BIO</b>	<b>YAOURT BIO VANILLE</b>		<b>FROMAGE BLANC BIO</b>
Dessert	<b>COMPOTE DE POMMES</b>		<b>POMME BIO</b>	

*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*