

MENU SEMAINE DU 08 AU 12 JANVIER 2018

| PLATS | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|----------------------------|--|---------------------------|------------------------------|
| Entrée | BETTERAVES ROUGES | CAROTTES RAPEES BIO AUX GRAINES DE COURGES | POMME ORANGE | KIWI |
| Plat principal | SPIRALE BIO A LA CARBONARA | DOS DE CABILLAUD | HACHIS PARMENTIER BIO | EMINCE DE POULET AU TANDOORI |
| Accompagnement | PARMESAN | RIZ THAI BIO AUX RAISINS SECS | SALADE VERTE | HARICOTS VERTS BIO |
| Produit laitier | | BRIE | ENTREMET BIO A LA VANILLE | TOME DE VACHE BIO |
| Dessert | CLEMENTINE | POIRE AU SIROP maison | | GALETTE DES ROIS maison |

MENU SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER 2018

| PLATS | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-------------------------------|--|--------------------------------|----------------------------|
| Entrée | QUINOA BIO AU THON | EMINCE D'ENDIVES COMTE | PAMPLEMOUSSE | POTAGE DE LEGUMES BIO |
| Plat principal | ESCALOPE DE POULET A LA CREME | GOULASH BIO | ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE | CHIPOLATAS DE LAPIN local |
| Accompagnement | HARICOTS BEURRE | POMME DE TERRE BIO PUREE DE PATATE DOUCE BIO | GRATIN DE CHOUX FLEUR BIO | LENTILLES BIO CAROTTES BIO |
| Produit laitier | YAOURT VANILLE BIO | | YAOURT SUCRE DE CANNE BIO | FROMAGE BLANC BIO |
| Dessert | | POMME BIO | | |

MENU SEMAINE DU 22 AU 26 JANVIER 2018

| PLATS | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|------------------------|------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| Entrée | VELOUTE DE POTIRON BIO | MAIS BIO THON | POMME BIO SALADE | CAROTTES RAPEES MULTICOLORS |
| Plat principal | JAMBON | STEAK HACHE SAUCE POIVRE | BRANDADE DE POISSON | ROTI DE DINDE SAUCE SUPPREME |
| Accompagnement | PENNE REGATE BIO | PETITS POIS BIO CAROTTES BIO | SALADE VERTE | DUO DE HARICOTS BIO |
| Produit laitier | CHEVRE local | BOUILLIE DE SEMOULE FINE BIO | CAMEMBERT | YAOURT BRASSE BIO AUX FRUITS BIO |
| Dessert | POIRE | | ANANAS | |

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