

MENU SEMAINE DU 27 FEVRIER AU 03 MARS 2023

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	MAIS BIO AU THON	FEUILLETE COMTE BIO	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE MAISON	BETTERAVES ROUGE BIO
Plat principal	PENNE REGATE BIO A LA CARBONARA	ESCALOPE DE POULET LOCAL A LA CREME	DHAL	HACHIS PARMENTIER BIO
Accompagnement		HARICOTS VERTS BIO	AUX LEGUMES BIO	SALADE VERTE
Produit laitier			YAOURT DE KER RONAN A LA VANILLE	TOME DE BREBIS
Dessert	CLEMENTINE	POMME BIO		ORANGE

MENU SEMAINE DU 06 MARS AU 10 MARS 2023

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	RILLETTE DE THON	CELERI REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES BIO	KIWI
Plat principal	STAЕК HACHE SAUCE POIVRE	ROUGAILLE BIO	CUISSES DE POULETS ROTIS	RISOTTO BIO AUX LEGUMES BIO AU PARMESAN
Accompagnement	PETITS POIS BIO CAROTTES	RIZ THAI BIO SAFRANE	POMMES DE TERRE SAUTEES BIO	
Produit laitier	CAMEMBERT BIO	FROMAGE BLANC MUESLI AUX FRUITS BIO	BRIE	YAOURT AU CAMEL DE KER RONA
Dessert	POMME BIO		POIRE	BISCUIT

MENU SEMAINE DU 13 MARS AU 17 MARS 2023

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	ASSORTIMENT DE SAUCISSONS SEC ET AIL	CAROTTES RAPEES RADIS NOIR	POMME BIO EMMENTAL	MACEDOINE DE LEGUMES
Plat principal	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE CITRONNE	PATES MULTICOLORES BIO SAUCE TOMATE	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME	LASAGNE BIO SALADE VERTE
Accompagnement	DUO DE CAROTTES BROCOLI CHOUX FLEUR	GRUYERE RAPEE	HARICOTS BEURRE	
Produit laitier	COMTE			CHEVRE BIO
Dessert	BANANE	COMPOTE DE POMMES BIO	BOUILLIES DE SEMOULE FINE BIO	POMME BIO

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

Toutes les viandes sont 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

Allergènes :

Tous les poissons P

Toutes les viandes liées G

Tous les produits laitiers L

Repas sans viande



Tous les gâteaux G L O – Tous les féculents G