

MENU SEMAINE DU 22 MAI AU 26 MAI 2023

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	CELERI REMOULADE		POMME BIO EMMENTAL	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE BIO
Plat principal	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	HACHIS PARMENTIER BIO	ROUGAILLE	PATES MULTICOLOR SAUCE TOMATES
Accompagnement	BOULGOUR FIN BIO	SALADE VERTE	RIZ BASMATI BIO	GRUYERE RAPE
Produit laitier		TOME DE CHEVRE BIO	CREME VANILLE / CHOCOLAT LAIT DE CHEVRE BIO	
Dessert	ANANAS	FRUITS		FRUITS

MENU SEMAINE DU 30 MAI AU 02 JUIN 2023

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	F	SALADE PIEMONTAISE	TABOULE	DES EMMENTAL MIMOLETTE
Plat principal	E	SAUCISSES BIO	AIGUILLETTE DE POULET AU TANDOORI	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE
Accompagnement	R	LENTILLES VERTE BIO	HARICOTS VERTS BIO	FLAGEOLETS CAROTTES
Produit laitier	I	COMTE AOP	BRIE	
Dessert	E	FRUITS	FRUITS	FRAISE

MENU SEMAINE DU 05 JUIN AU 09 JUIN 2023

PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	TARTINE DE MOUSSE DE THON	CAROTTES RAPPES	COMCOMBRE AU YAOURT	BETTERAVES ROUGES
Plat principal	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	RISOTTO BIO	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME	COUSCOUS MERGUEZ POULET
Accompagnement	PETITS POIS BIO	AUX LEGUMES	HARICOTS BEURRE	
Produit laitier	PETITS SUISSE	YAOURT VANILLE DE KER RONAN	CHEVRE BIO	CAMEMBERT
Dessert	FRUITS		BOUILLI DE SEMOULE FINE BIO	FRUITS

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