

MENU SEMAINE DU 18 MAI AU 22 MAI 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	<b>FILET DE SARDINE A LA TOMATE 3</b>	<b>CAROTTES RAPPES MAIS BIO 1</b>	<b>POMMES EMMENTAL 1,9</b>	<b>AVOCAT THON 1, 4</b>
Plat principal	<b>COQUILLETTE BIO A LA CARBONARA 9,13</b>	<b>ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME 9</b>	<b>HACHIS PARMENTIER BIO 9</b>	<b>SEMOULE COUSCOUS BIO AUX LEGUMES SAUCE LENTILLES CORAILS BIO 13,9</b>
Accompagnement	<b>GRUYERE RAPE 9</b>	<b>HARICOTS BEURRE 9</b>	<b>MESCLUN 1</b>	
Produit laitier		<b>PANNA COTTA CAMEL BEURRE SALE 4,9</b>		<b>CAMEMBERT 9</b>
Dessert	<b>FRUIT</b>		<b>COOKIES 4,9,13</b>	<b>FRUIT</b>

MENU SEMAINE DU 25 MAI AU 29 MAI 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	<b>F</b>	<b>TOMATES CERISE 1</b>	<b>CONCOMBRE A LA CREME 1,9</b>	<b>ROSETTE</b>
Plat principal	<b>E</b>	<b>FUSILLI BIO BOLOGNAISE BIO 13</b>	<b>BRUSCHETTA 13 AU FROMAGE 9</b>	<b>DOS DE CABILLAUD 3 SAUCZE BEURRE BLANC</b>
Accompagnement	<b>R</b>	<b>PARMESAN 9</b>		<b>RATATOUILLE POMMES DE TERRE NOUVELLES 9</b>
Produit laitier	<b>I</b>			
Dessert	<b>E</b>	<b>FRUIT</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT 4,9,</b>	<b>GATEAU ANNIVERSAIRE 4,9,13</b>

MENU SEMAINE DU 01 JUIN AU 05 JUIN 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	<b>ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE BIO 1,4</b>	<b>BETTERAVES ROUGES 1</b>	<b>SALADE PIEMONTAISE 1,4</b>	<b>MAIS BIO THON 1,3</b>
Plat principal	<b>PENNE REGATE BIO AUX LEGUMES 9,13</b>	<b>LASAGNE 4,9,13</b>	<b>EMINCE DE PORC AU CURRY 9</b>	<b>AIGUILLETTE DE POULET A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS BIO 9</b>
Accompagnement	<b>SAUCE TOMATE</b>	<b>SALADE VERTE 1</b>	<b>POMMES DE TERRE BIO</b>	
Produit laitier		<b>YAOURT VANILLE KER RONAN 9</b>		<b>FROMAGE BLANC 9</b>
Dessert	<b>FRUIT</b>		<b>FRUIT</b>	

Les menus sont consultables sur le site internet de la commune : [www.neulliac.fr](http://www.neulliac.fr) Cuisine faite à base de produits frais, de saison, local, introduction de produits bios dans les menus. Toutes les viandes Française. Téléphone : 02.97.39.64.77



**Allergène : 1 moutarde ; 2 crustacés ; 3 poisson ; 4 oeuf ; 5 soja ; 6 fruits à coque ; 7 arachide ; 8 sulfite ; 9 laitage ; 10 lupin ; 11 graine de sésame ; 12 mollusque ; 13 gluten ; 14 cèleri.**

Possibles changements dans les menus en fonction des approvisionnements.