

MENU SEMAINE DU 01 SEPTEMBRE AU 04 SEPTEMBRE 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrée		MELON	TOMATE GRAPPE BIO 1	PASTEQUE
Plat principal		SPIRALE BIO A LA BOLOGNAISE 13	RIZ THAÏ CANTONNAIS 4	FILET DE POULET SAUCE CURRY 9
Accompagnement		GRUYERE RAPE 9	SAUCE LENTILLES CORAIL BIO 9	HARICOTS VERTS BIO 9
Produit laitier			FROMAGE BLANC 9	
Dessert		FRUIT		GATEAU ANNIVERSAIRE AOUT 4,9,13

MENU SEMAINE DU 07 SEPTEMBRE AU 11 SEPTEMBRE 2026				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	CAROTTES RAPEES BIO 1	BETTERAVES ROUGES 1	TOMATES CERISE BIO 1	MELON
Plat principal	CHILI CON CARNE BIO	BRUSCHETTA 9,13	STEACK HACHE SAUCE AU POIVRE 9	ROTI DE PORC LONGE SAUCE MOUTARDE 9
Accompagnement	RIZ BASMATI BIO	SALADE VERTE BIO 1	HARICOTS BEURRE BIO	FLAGEOLETS CAROTTES BIO
Produit laitier	BRIE 9	YAOURT FRAISE KER RONAN 9	CAMEMBERT 9	CHEVRE LOCAL
Dessert	FRUIT		FRUIT	FAR 4,9,13

MENU SEMAINE DU 14 SEPTEMBRE AU 18 SEPTEMBRE 2026				
PLATS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	TOMATES BIO 1	POMMES EMMENTAL 1,9	CONCOMBRE A LA CREME 9,1	MAIS BIO THON 3,1
Plat principal	PENNE REGATE BIO A LA CARBONARA 9,13	ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME 9	AIGUILLETES DE POULET SAUCE A LA BASQUAISE	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE VEGETALE 9,13 PARMESAN 9
Accompagnement	EMMENTAL RAPE 9	PETITS POIS BIO 9	SEMOULE COUSCOUS BIO 13	
Produit laitier			YAOURT VANILLE KER RONAN 9	
Dessert	COOKIE 4,9,13	FRUIT		FRUIT

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