

### Lundi 15 janvier

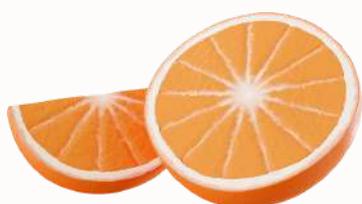
**Entrée** : Terrine de poisson mayonnaise

**Plat** : Poulet rôti

**Accompagnement** : Haricots blancs à la tomate

**Laitage** : Camembert

**Dessert** : Dessert lacté vanille



### Mercredi 17 janvier

**Entrée** : Salade de blé aux p'tits légumes

**Plat** : Colombo de porc HVE 

**Accompagnement** : Semoule

**Laitage** : Yaourt aromatisé

**Dessert** : Gâteau basque

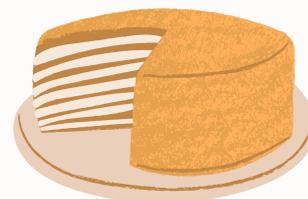


 **Plat** : Steak haché de bœuf VBF, sauce barbecue

**Accompagnement** : Purée de pomme de terre

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Galette bretonne



### Jeudi 18 janvier

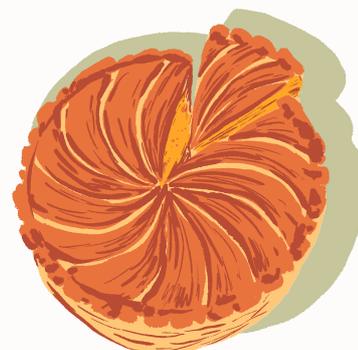
**Entrée** : Carottes rapées

 **Plat** : Steak haché de bœuf VBF, sauce barbecue

**Accompagnement** : Purée de pomme de terre

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Galette bretonne



### Vendredi 19 janvier

*Epiphanie*

**Entrée** : Saucisson à l'ail

**Plat** : Dos de colin, sauce citron

**Accompagnement** : Epinards nature

**Laitage** : Edam

**Dessert** : Galette des rois

 Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux

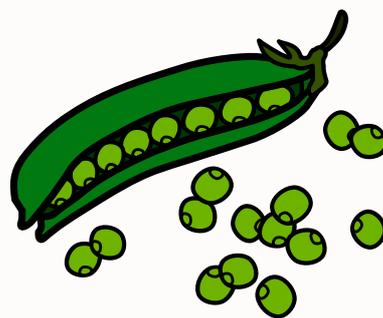


Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

### Lundi 22 janvier

- Entrée** : Salade basque
- Plat** : Pilon de poulet basquaise
- Accompagnement** : Petits pois
- Laitage** : Yaourt aromatisé
- Dessert** : Fruit frais 



### Mardi 23 janvier

- Entrée** : Salade marco polo
- Plat** : Emincé de volaille à l'aigre douce
- Accompagnement** : Frites au four
- Laitage** : Petit suisse aux fruits
- Dessert** : Compote pomme abricot

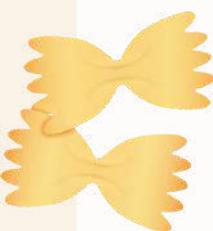
### Mercredi 24 janvier

- Entrée** : Rillettes
- Plat** : Pavé de poisson blanc, sauce thym citron
- Accompagnement** : Riz
- Laitage** : Saint nectaire
- Dessert** : Liégeois au chocolat



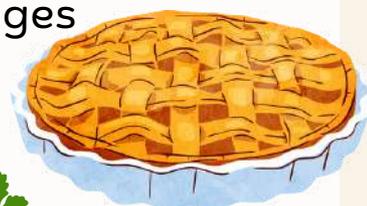
### Jeudi 25 janvier

- Entrée** : Médaillon de surimi mayonnaise
- Plat** : Gratin de pâtes, ratatouille et fromage ( plat complet)
- Laitage** : Brie pointe
- Dessert** : Fromage blanc aromatisé aux fruits



### Vendredi 26 janvier

- Entrée** : Salade du chef ( tomates, maïs, fromage et salade verte)
- Plat** : Beignets de calamar nature
- Accompagnement** : Duo de carottes jaunes et oranges
- Laitage** : Vache qui rit
- Dessert** : Gâteau aux pommes



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

## Lundi 29 janvier

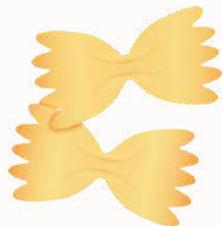
**Entrée** : Salade de lentilles et légumes vinaigrette

**Plat** : Paupiettes de veau charcutière 

**Accompagnement** : Haricots beurre

**Laitage** : Gouda

**Dessert** : Yaourt velouté aux fruits



## Mercredi 31 janvier

**Entrée** : Salade de pâtes aux légumes

**Plat** : Sauté de porc HVE au paprika 

**Accompagnement** : Flageolets

**Laitage** : Carré ligueil

**Dessert** : Île flottante, crème Anglaise



## Mardi 30 janvier

**Entrée** : Carottes râpées

**Plat** : Escalope de volaille à la crème

**Accompagnement** : Farfalles

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Liégeois vanille



## Jeudi 01 février



*Bienvenue à Berne*

**Entrée** : Salade Suisse

**Plat** : Gratin Savoyard (Plat complet)

**Laitage** : Emmental

**Dessert** : Mousse au chocolat au lait



## Vendredi 02 février

*Chandeleur*

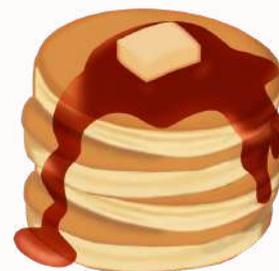
**Entrée** : Rosette tranchée

**Plat** : Pavé de poisson blanc, sauce crustacé

**Accompagnement** : Riz

**Laitage** : Cœur de Neufchâtel AOP

**Dessert** : Crêpe sucrée



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Neuilly-sous-Clermont

## Menu du 05 au 09 février

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

### Lundi 05 février

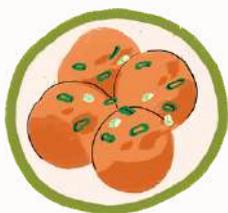
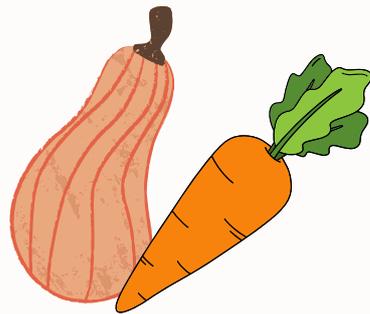
**Entrée** : Pomme de terre façons piémontaise

**Plat** : Rôti de dinde à l'estragon

**Accompagnement** : Butternuts et carottes

**Laitage** : Camembert

**Dessert** : Compote de poire



**Plat** : Boulette végétale, sauce tomate

**Accompagnement** : Semoule

**Laitage** : Yaourt aromatisé

**Dessert** : Galettes saint-Michel

### Mercredi 07 février

**Entrée** : Friand au fromage

**Plat** : Marengo de volaille

**Accompagnement** : Riz

**Laitage** : Tomme noire

**Dessert** : Entremets au chocolat



### Jeudi 08 février



**Entrée** : Taboulé

**Plat** : Cassoulet ( plat complet)

**Laitage** : Petit suisse sucré



**Dessert** : Fruit frais

### Vendredi 09 février

**Entrée** : Cervelas nature

**Plat** : Dos de colin MSC à la crème de curry

**Accompagnement** : Haricots verts

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Cake aux pépites de chocolat



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Neuilly-sous-Clermont

## Menu du 12 au 16 février

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

### Lundi 12 février

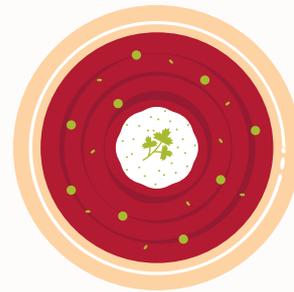
**Entrée** : Velouté de tomates

**Plat** : Normandin de veau, sauce forestière

**Accompagnement** : Pommes rissolées

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Madeleine



### Mercredi 14 février

**Entrée** : Salami

**Plat** : Riz cantonnais végétarien 

**Accompagnement** : (Plat complet)

**Laitage** : Brie pointe

**Dessert** : Ananas au sirop



### Jeudi 15 février

**Entrée** : Macédoine sauce cocktail, crevette et surimi

**Plat** : Carbonara

**Accompagnement** : Macaroni

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Dessert lacté vanille



### Vendredi 16 février

**Entrée** : Pâté de campagne nature

**Plat** : Poisson meunière nature

**Accompagnement** : Purée de patate douce

**Laitage** : Tomme noire

**Dessert** : Flan nappé caramel



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Neuilly-sous-Clermont

## Menu du 19 au 23 février

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

### Lundi 19 février

**Entrée** : Salade de pâtes aux légumes

**Plat** : Jambon HVE, sauce Dijonnaise 

**Accompagnement** : Haricots verts

**Laitage** : Gouda

**Dessert** : Crème dessert au chocolat



### Mercredi 21 février

**Entrée** : Macédoine mayonnaise au thon

**Plat** : Merguez, sauce basquaise

**Accompagnement** : Semoule

**Laitage** : Saint Paulin

**Dessert** : Gâteau Basque



### Vendredi 23 février

**Entrée** : Salade du chef ( Salade verte, tomate, betteraves, maïs et fromage)

**Plat** : Beignets de calamar nature

**Accompagnement** : Purée de pomme de terre

**Laitage** : Bûchette de chèvre mélange

**Dessert** : Eclair vanille



### Mardi 20 février

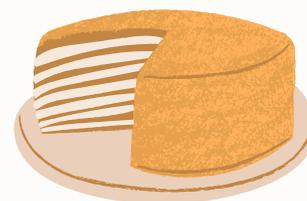
**Entrée** : Velouté de carotte

**Plat** : Boulettes de bœuf stroganoff

**Accompagnement** : Frites au four

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Compote de pomme HVE



### Jeudi 22 février

**Entrée** : Taboulé de chou fleur

**Plat** : Escalope de volaille, sauce chasseur

**Accompagnement** : Pâtes

**Laitage** : Fromage blanc sucré

**Dessert** : Gaufrettes Quatro



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

## Lundi 26 février

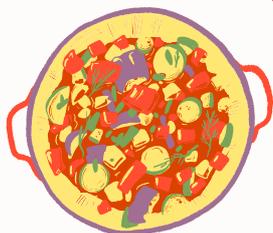
**Entrée** : Pomme de terre façon piémontaise

**Plat** : Raviolis aux légumes 

**Accompagnement** : Plat complet

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Fruit frais 



## Mardi 27 février

**Entrée** : Macédoine mayonnaise

**Plat** : Nugget's de volaille

**Accompagnement** : Ratatouilles

**Laitage** : Fromage du jour

**Dessert** : Entremet au chocolat

## Mercredi 28 février

**Entrée** : Salade su chef ( Salade verte, tomate, maïs et fromage)

**Plat** : Longue de porc aux pruneaux

**Accompagnement** : Choux de Bruxelles et carottes

**Laitage** : Camembert

**Dessert** : Muffin aux pépite de chocolat



## Jeudi 29 février

**Entrée** : Velouté de légumes

**Plat** : Hachis parmentier

**Accompagnement** : Plat complet

**Laitage** : Emmental

**Dessert** : Liégeois au chocolat

## Vendredi 01 mars

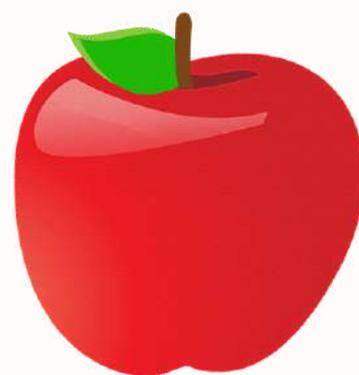
**Entrée** : Céleri remoulade

**Plat** : Paupiettes de veau, sauce forestière

**Accompagnement** : Riz

**Laitage** : Yaourt aromatisé

**Dessert** : Fruit frais 



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Neuilly-sous-Clermont

## Menu du 04 au 08 mars

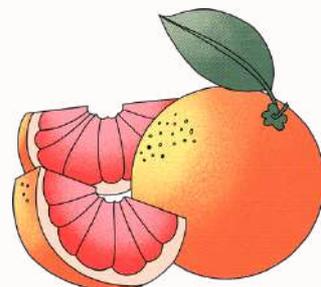
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

### Vacances d'Hiver S2

#### Lundi 04 mars

- Entrée** : Pomelos sucré  
**Plat** : Blanquette de volaille  
**Accompagnement** : Printanière de légumes  
**Laitage** : Tomme blanche  
**Dessert** : Crème dessert au chocolat



#### Mercredi 06 mars

- Entrée** : Œuf dur, dosette mayonnaise  
**Plat** : Colombo de volaille  
**Accompagnement** : Pâtes  
**Laitage** : Yaourt sucré  
**Dessert** : Gaufre nature

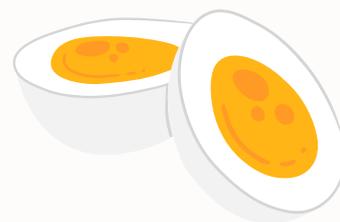


#### Vendredi 08 mars

- Entrée** : Carottes rapées  
**Plat** : Brandade de poisson  
**Accompagnement** : Plat complet  
**Laitage** : Brie pointe  
**Dessert** : Compote pomme fraise

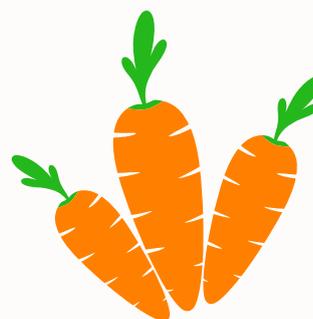
#### Mardi 05 mars

- Entrée** : Betteraves HVE  
**Plat** : Bœuf bourguignon  
**Accompagnement** : Carottes nature  
**Laitage** : Carré ligueil  
**Dessert** : Fruit frais



#### Jeudi 07 mars

- Entrée** : Velouté de potiron  
**Plat** : Tajine de boulettes de soja  
**Accompagnement** : Semoule  
**Laitage** : Yaourt aromatisé  
**Dessert** : Madeleine



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Neuilly-sous-Clermont

## Menu du 11 au 15 mars

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

### Lundi 11 mars

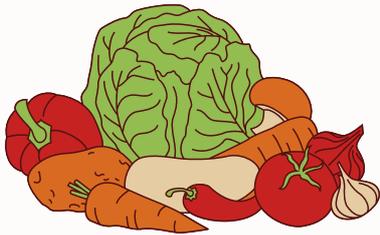
**Entrée** : Salami

**Plat** : Lasagnes bolognaise VBF

**Accompagnement** : Plat complet

**Laitage** : Rondelé

**Dessert** : Yaourt velouté aux fruits



### Mardi 12 mars

**Entrée** : Batonnets de surimi, mayonnaise

**Plat** : Escalope de volaille vallée d'Auge

**Accompagnement** : Printanière de légumes

**Laitage** : Petit suisse aux fruits

**Dessert** : Mousse au chocolat au lait

### Mercredi 13 mars

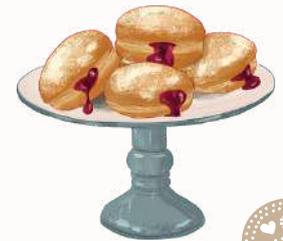
**Entrée** : Salade de pâtes, vinaigrette et pesto

**Plat** : Cassolette de moule et poireaux à la crème

**Accompagnement** : Riz

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Beignet fourré



### Jeudi 14 mars

*Bienvenue à Lisbonne*

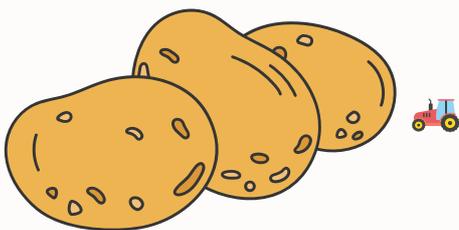
**Entrée** : Accras de morue

**Plat** : Boulettes de veau à la portugaise

**Accompagnement** : Pomme de terre quartier

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Biscuit petit brun



### Vendredi 15 mars

**Entrée** : Pâté de campagne nature

**Plat** : Dos de colin, velouté petits légumes

**Accompagnement** : Pâtes

**Laitage** : Cantadou

**Dessert** : Eclair au chocolat



 Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale