

## Lundi 13 janvier

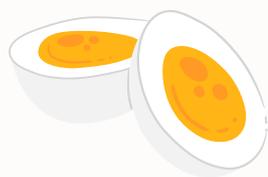
**Entrée** : Velouté de potiron

**Plat** : Poulet rôti au jus

**Accompagnement** : Printanière de légumes

**Laitage** : Camembert

**Dessert** : Dessert lacté vanille



## Mardi 14 janvier

**Entrée** : Œuf dur mayonnaise

**Plat** : Crêpe au fromage

**Accompagnement** : Tortis

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Fruits frais

**Entrée** : Salade de blé aux petits légumes

**Plat** : Colombo de porc HVE

**Accompagnement** : Semoule

**Laitage** : Yaourt aromatisé

**Dessert** : Gâteau basque



## Mercredi 15 janvier

**Entrée** : Salade de riz niçoise

**Plat** : Cordon bleu de volaille

**Accompagnement** : Frites au four

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Galette bretonne

**Entrée** : Saucisson ail

**Plat** : Pavé de poisson blanc MSC sauce citron

**Accompagnement** : Epinards nature

**Laitage** : Edam

**Dessert** : Gâteau au chocolat



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux

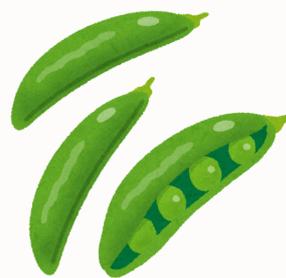


Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

### Lundi 20 janvier

**Entrée** : Salade basque  
**Plat** : Pilon de poulet basquaise  
**Accompagnement** : Petits pois  
**Laitage** : Bûchette de chèvre mélange  
**Dessert** : Liégeois chocolat



### Mercredi 22 janvier

**Entrée** : Rillettes  
**Plat** : Bouchées à la reine  
**Accompagnement** : Riz  
**Laitage** : Yaourt sucré  
**Dessert** : Fromage blanc aromatisé aux fruits



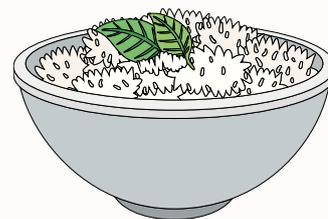
### Vendredi 24 janvier

**Entrée** : Salade du chef  
**Plat** : Beignet de calamar  
**Accompagnement** : Purée de pomme de terre  
**Laitage** : Vache sui rit  
**Dessert** : Eclair à la vanille



### Mardi 21 janvier

**Entrée** : Salade Marco-polo  
**Plat** : Emincé de volaille sauce aigre douce  
**Accompagnement** : Beignets de choux fleurs  
**Laitage** : Petit suisse aux fruits  
**Dessert** : Compote pomme abricot



### Jeudi 23 janvier

**Entrée** : Velouté de carottes  
**Plat** : Gratin de pâtes ratatouille et fromage  
**Accompagnement** : /  
**Laitage** : Brie pointe  
**Dessert** : Yaourt aux fruits



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

### Lundi 27 janvier

**Entrée** : Velouté de tomates

**Plat** : Paupiette de veau sauce charcutière

**Accompagnement** : Haricots beurre

**Laitage** : Gouda

**Dessert** : Fromage blanc sucré



### Mardi 28 janvier

**Entrée** : Boulgour, petits pois, maïs et vinaigrette

**Plat** : Filet de poulet à la crème

**Accompagnement** : Farfalles

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Liégeois vanille



### Mercredi 29 janvier

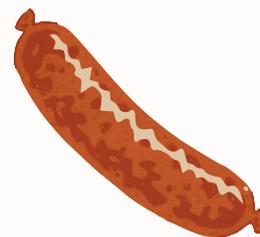
**Entrée** : Salade de pâtes aux légumes

**Plat** : Chipolatas nature

**Accompagnement** : Haricots blancs à la tomate

**Laitage** : Carré ligueil

**Dessert** : Compote pomme banane



### Jeudi 30 janvier

**Nouvel an chinois**

**Entrée** : Salade chinoise

**Plat** : Nems au poulet

**Accompagnement** : Riz

**Laitage** : Emmental

**Dessert** : Cake citron pavot



### Vendredi 31 janvier

**Entrée** : Rosette tranché

**Plat** : Gratiné de poisson au fromage

**Accompagnement** : Poêlée campagnarde

**Laitage** : Saint Paulin

**Dessert** : Novelty chocolat



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

### Lundi 03 février

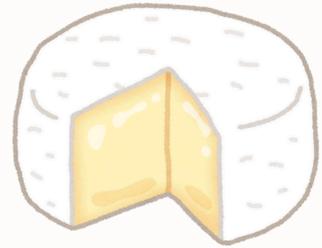
**Entrée** : Pommes de terre façon piémontaise

**Plat** : Sauté de porc HVE Dijonnaise

**Accompagnement** : Petits pois carotte

**Laitage** : Camembert

**Dessert** : Compote de poire



### Mercredi 05 février

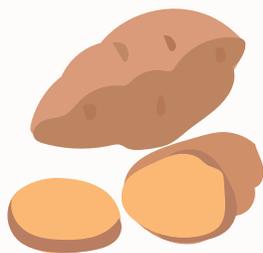
**Entrée** : Pamplemousse et sucre

**Plat** : Tajine de boulette d'agneau

**Accompagnement** : Semoule

**Laitage** : Tomme noire

**Dessert** : Entremets au chocolat



### Vendredi 07 février

**Entrée** : Cervelas nature

**Plat** : Gratin savoyard

**Accompagnement** : /

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Fruit frais



HVE : Haute Valeur Environnementale

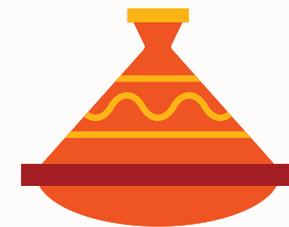
Produits Bio

Produit de saison

Produit végétarien

Viande française

Produits locaux



### Jeudi 06 février

Repas Africain

**Entrée** : Taboulé

**Plat** : Poulet kedjenou

**Accompagnement** : Purée de patate douce

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Cake mangue chocolat



### Lundi 10 février

### Vacances d'Hiver semaine 1

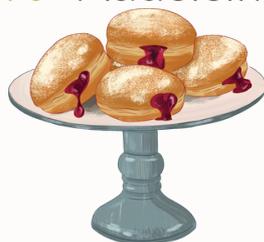
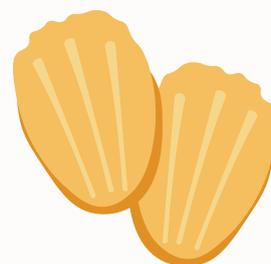
**Entrée** : Salade de pommes de terre au pesto

**Plat** : Carbonara de légumes et champignons

**Accompagnement** : Macaronis

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Madeleine



### Mardi 11 février

**Entrée** : Salade de blé aux petits légumes

**Plat** : Normandin de veau sauce forestière

**Accompagnement** : Haricots verts

**Laitage** : Boursin

**Dessert** : Beignet fourré

### Mercredi 12 février

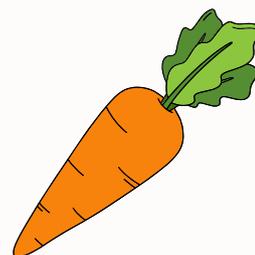
**Entrée** : Carottes râpées

**Plat** : Chipolatas sauce barbecue

**Accompagnement** : Pommes rissolées

**Laitage** : Brie pointe

**Dessert** : Ananas au sirop



### Jeudi 13 février

**Entrée** : Betteraves HVE

**Plat** : Palet végétarien montagnard

**Accompagnement** : Purée de pommes de terre

**Laitage** : Pont l'évêque AOP

**Dessert** : Flan nappé caramel

### Vendredi 14 février

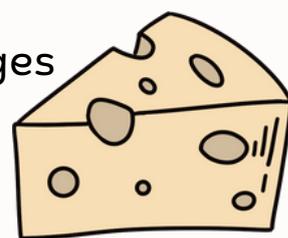
**Entrée** : Pâté de campagne nature

**Plat** : Blanquette de volaille

**Accompagnement** : Duo de carottes jaunes et oranges

**Laitage** : Emmental

**Dessert** : Dessert lacté vanille



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

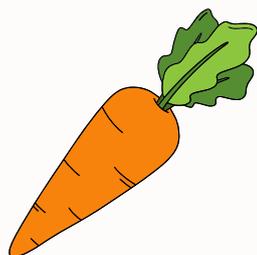
### Lundi 17 février

**Entrée** : Salade de pâtes aux légumes  
**Plat** : Jambon HVE sauce charcutière  
**Accompagnement** : Pâtes  
**Laitage** : Carré ligueil  
**Dessert** : Crème dessert chocolat



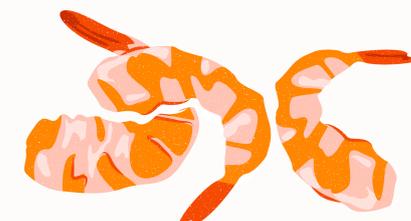
### Mercredi 19 février

**Entrée** : Macédoine mayonnaise  
**Plat** : Poisson blanc MSC basquaise  
**Accompagnement** : Semoule  
**Laitage** : Yaourt aromatisé  
**Dessert** : Gâteau basques



### Vendredi 21 février

**Entrée** : Crevettes bouquet beurre  
**Plat** : Beignet de calamar  
**Accompagnement** : Epinards béchamel  
**Laitage** : Bûchette de chèvre mélange  
**Dessert** : Gaufre au sucre

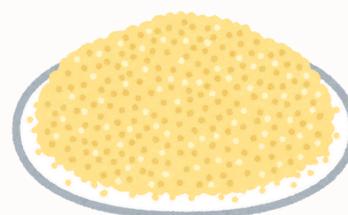


### Vacances d'Hiver semaine 2



### Mardi 18 février

**Entrée** : Cervelas nature  
**Plat** : Boulette de bœuf strogonoff  
**Accompagnement** : Blé pilaf  
**Laitage** : Cantadou  
**Dessert** : Yaourt aux fruits



### Jeudi 20 février

**Entrée** : Carottes râpées  
**Plat** : Tarte à l'italienne  
**Accompagnement** : Pâtes  
**Laitage** : Fromage blanc sucré  
**Dessert** : Sablé des Flandres



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Neuilly-sous-Clermont

## Menus du 24 au 28 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 24 février

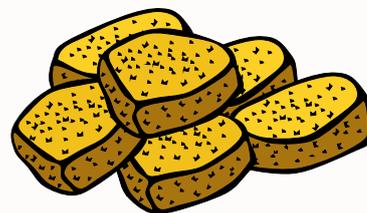
**Entrée** : Pommes de terre façon piémontaise

**Plat** : Nuggets de blé

**Accompagnement** : Ratatouille

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Fruit frais



### Mercredi 26 février

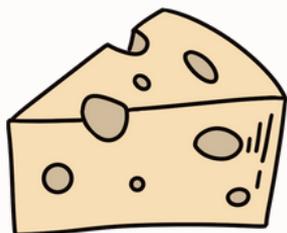
**Entrée** : Rillettes

**Plat** : Longe de porc aux pruneaux

**Accompagnement** : Choux de Bruxelles et carottes

**Laitage** : Camembert

**Dessert** : Muffin pépites



### Vendredi 28 février

**Entrée** : Salade de pâtes aux légumes

**Plat** : Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise

**Accompagnement** : Riz

**Laitage** : Yaourt aromatisé

**Dessert** : Fruit frais



### Mardi 25 février

**Entrée** : Crêpe au fromage

**Plat** : Paupiette de veau à l'estragon

**Accompagnement** : Haricots verts

**Laitage** : Fromage du jour

**Dessert** : Entremet au chocolat



### Jeudi 27 février

**Entrée** : Velouté de légumes

**Plat** : Hachis parmentier

**Accompagnement** : /

**Laitage** : Emmental

**Dessert** : Liégeois chocolat



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Neuilly-sous-Clermont

## Menus du 03 au 07 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 03 mars

**Entrée** : Terrine de poisson

**Plat** : Marengo de volaille

**Accompagnement** : Purée de pommes de terre

**Laitage** : Tomme blanche

**Dessert** : Crème dessert chocolat



### Mercredi 05 mars

**Entrée** : Pâté de campagne

**Plat** : Colombo de volaille

**Accompagnement** : Riz

**Laitage** : Saint paulin

**Dessert** : Gâteau basque



### Vendredi 07 mars

**Entrée** : Carottes râpées

**Plat** : Marmite de poisson MSC sauce crustacés

**Accompagnement** : Purée de pommes de terre

**Laitage** : Brie pointe

**Dessert** : Eclair au chocolat



### Mardi 04 mars

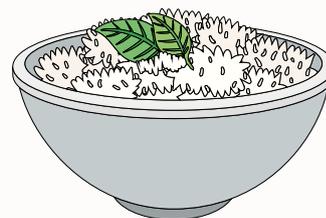
**Entrée** : Taboulé

**Plat** : Bœuf bourguignon

**Accompagnement** : Carottes / Pâtes

**Laitage** : Carré ligueil

**Dessert** : Fruit frais



### Jeudi 06 mars

**Entrée** : Salade de pois chiches à l'orientale

**Plat** : Quiche lorraine maison

**Accompagnement** : Haricots verts

**Laitage** : Yaourt aromatisé

**Dessert** : Madeleine



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

### Lundi 10 mars

- Entrée** : Emincé bicolore
- Plat** : Lasagne de légumes
- Accompagnement** : /
- Laitage** : Rondelé
- Dessert** : Yaourt velouté aux fruits



### Mercredi 12 mars

- Entrée** : Sardine à l'huile
- Plat** : Paleron de bœuf sauce champignon
- Accompagnement** : Macaronis au fromage
- Laitage** : Yaourt sucré
- Dessert** : Tarte Normande



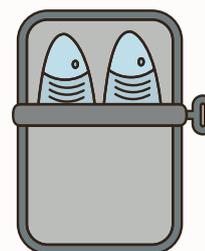
### Vendredi 14 mars

- Entrée** : Salade de pâtes et pesto
- Plat** : Dos de colin MSC velouté aux petits légumes
- Accompagnement** : Purée de pommes de terre
- Laitage** : Cantadou
- Dessert** : Gâteau au yaourt



### Mardi 11 mars

- Entrée** : Quiche lorraine
- Plat** : Filet de poulet Vallée d'Auge
- Accompagnement** : Printanière de légumes
- Laitage** : Petit suisse aux fruits
- Dessert** : Mousse chocolat au lait



### Jeudi 13 mars

- Entrée** : Salade du chef
- Plat** : Quenelles de brochet sauce nantua
- Accompagnement** : Haricots blancs à la tomate
- Laitage** : Sablé des Flandres
- Dessert** : Yaourt sucré



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale