Neuilly-sous-Clermont

Menus du 07 au 11 juillet

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

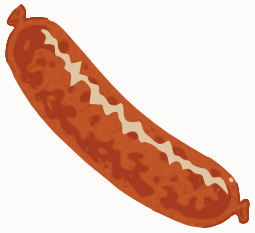
Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 07 juillet

Entrée : Betterave HVE
Plat : Cordon bleu de volaille
Accompagnement : Pâtes
Laitage : Laitage du jour
Dessert : Fruit frais

Mardi 08 juillet

Entrée : Concombre et pastèque
Plat :Saucisse sauce rougail HVE
Accompagnement : Riz
Laitage : Fromage du jour
Dessert : Mousse chocolat au lait

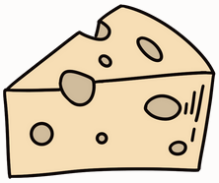


Mercredi 09 juillet

Entrée : Salade de blé au surimi
Plat : Fricassé de volaille aux poivrons
Accompagnement : Haricots verts
Laitage : Camembert
Dessert : Compote de pomme HVE

Jeudi 10 juillet

Entrée : Salade de pomme de terre; maïs, tomates vinaigrette
Plat : Rousties de légumes
Accompagnement : Ratatouille
Laitage : Emmental BIO
Dessert : Liégeois vanille



Vendredi 11 juillet

Entrée : Melon
Plat : Pavé de poissons blancs HVE sauce tomate
Accompagnement : Semoule
Laitage : Buchette de chèvre mélange
Dessert : Eclair au chocolat

Viande française
Produit de saison
Produit végétarien
Produits locaux
Produits Bio
HVE : Haute Valeur Environnementale

ConviVio

Neuilly-sous-Clermont
Menus du 14 au 18 juillet

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 14 juillet

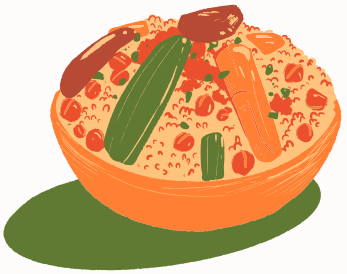
Fête nationale

Mardi 15 juillet

Entrée : Radis beurre
Plat : Lasagnes bolognaise VBF
Accompagnement : /
Laitage : Yaourt velouté aux fruits
Dessert : Madeleine

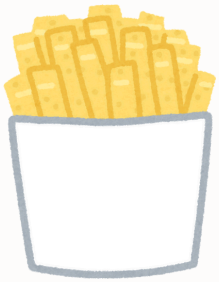
Mercredi 16 juillet

Entrée : Tomates concombres
Plat : Couscous boulette de soja
Accompagnement : Semoule
Laitage : Brie pointe
Dessert : Beignet fourré



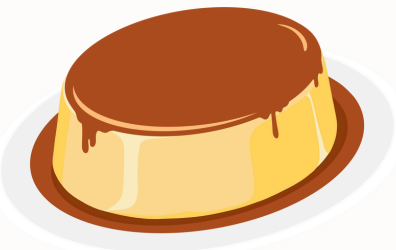
Jeudi 17 juillet

Entrée : Melon
Plat : Cheeseburger VBF
Accompagnement : Frite
Laitage : Cantadou
Dessert : Fruit frais



Vendredi 18 juillet

Entrée : Riz Andalouse
Plat : Beignet de calamar sauce ketchup
Accompagnement : Purée d'épinard
Laitage : Bûchette de chèvre mélange
Dessert : Flan nappé caramel



Viande française
Produit de saison
Produit végétarien
Produits locaux
Produits Bio
HVE : Haute Valeur Environnementale

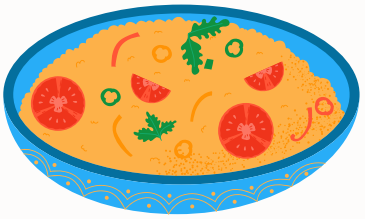
Neuilly-sous-Clermont

Menus du 21 au 25 juillet

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

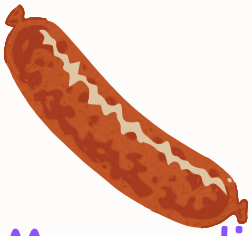
Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 21 juillet



Entrée : Taboulé
Plat : File de poulet à l'estragon
Accompagnement : Haricots beurre
Laitage : Vache qui rit
Dessert : Compote pomme fraise

Mardi 22 juillet

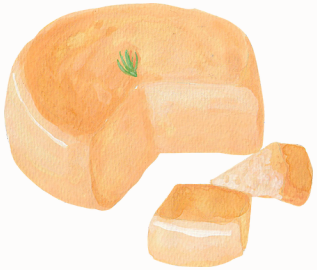


Entrée : Betterave HVE
Plat : Saucisse knack nature
Accompagnement : Purée de pomme de terre
Laitage : Petit suisse sucré
Dessert : Fruit frais

Mercredi 23 juillet

Entrée : Tomates
Plat : Rôti de bœuf VBF froid
Accompagnement : Salade de pomme de terre façon piémontaise
Laitage : Camembert
Dessert : Liégeois chocolat

Jeudi 24 juillet



Entrée : Melon
Plat : Nugget's de volaille, ketchup
Accompagnement : Petits pois
Laitage : Brie pointe
Dessert : Novly vanille

Vendredi 25 juillet

Entrée : Salade de pâtes, concombres, maïs, tomates, vinaigrette
Plat : Marmite de poisson MSC sauce crème
Accompagnement : Beignets de choux fleurs
Laitage : Yaourt sucré
Dessert : Gâteau au yaourt

Viande française
Produit de saison
Produit végétarien
Produits locaux
Produits Bio
HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont

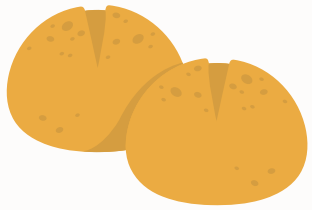
Menus du 28 juillet au 01 août

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 28 juillet

Entrée : Radis beurre
Plat : Rôti de porc HVE sauce normande
Accompagnement : Pommes rissolées
Laitage : Yaourt sucré
Dessert : Galette St Michel



Mercredi 30 juillet

Entrée : Concombres et pastèques
Plat : Jambon blanc HVE froid
Accompagnement : Purée de carotte
Laitage : Fondu président
Dessert : Liégeois vanille

Vendredi 01 août

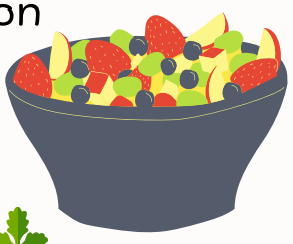
Entrée : Saucisson à l'ail
Plat : Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
Accompagnement : Blé pilaf
Laitage : Bûchette de chèvre mélange
Dessert : Arlequin de fruits coupelle

Mardi 29 juillet

Entrée : Salade basque
Plat : Croustillant fromager
Accompagnement : Haricots verts
Laitage : Camembert
Dessert : Fruit frais

Jeudi 31 juillet

Entrée : Carottes râpées
Plat : Raviolis
Accompagnement : /
Laitage : Petit suisse sucré
Dessert : Gâteau au chocolat



Viande française
Produit de saison
Produit végétarien
Produits locaux
Produits Bio
HVE : Haute Valeur Environnementale

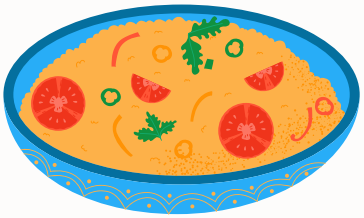
Neuilly-sous-Clermont

Menus du 04 au 08 août

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

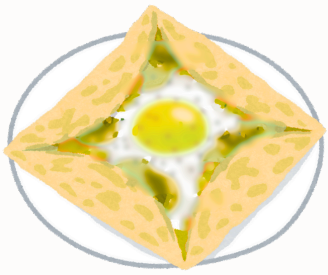
Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 04 août



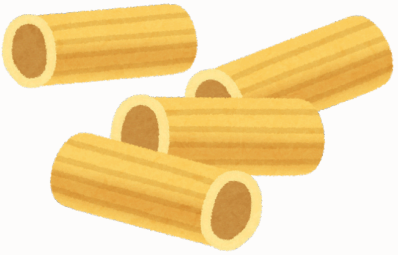
Entrée : Taboulé
Plat : Cordon bleu de volaille
Accompagnement : Ratatouille
Laitage : Carré de l'Est
Dessert : Compote de pomme abricot

Mardi 05 août



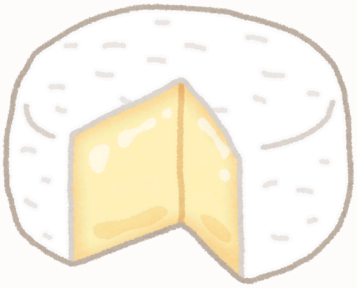
Entrée : Melon
Plat : Crêpe au fromage
Accompagnement : Petits pois
Laitage : Vache picon
Dessert : Eclair vanille

Mercredi 06 août



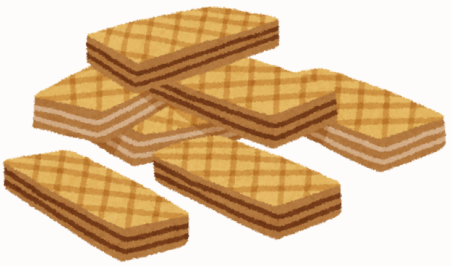
Entrée : Médaillon de surimi
Plat : Haché de veau à la Lyonnaise
Accompagnement : Pâtes
Laitage : Petit suisse sucré
Dessert : Fruit frais

Jeudi 07 août



Entrée : Tomates
Plat : Tandoori de volaille
Accompagnement : Riz
Laitage : Camembert
Dessert : Dessert lacté vanille

Vendredi 08 août



Entrée : Pâté de campagne cornichons
Plat : Poisson meunière MSC nature
Accompagnement : Gratin de choux fleurs
Laitage : Yaourt velouté
Dessert : Gaufrettes plumetis

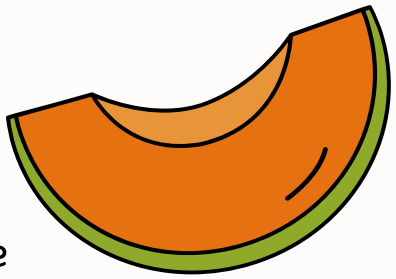
Viande française
Produit de saison
Produit végétarien
Produits locaux
Produits Bio
HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont
Menus du 11 au 15 août

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

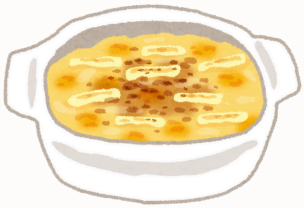
Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 11 août



Entrée : Melon
Plat : Poulet rôti au jus
Accompagnement : Purée de pomme de terre
Laitage : Brie pointe
Dessert : Mousse chocolat au lait

Mardi 12 août



Entrée : Œuf dur et dosette mayonnaise
Plat : Gratin de pâte ratatouille et fromage
Accompagnement : /
Laitage : Emmental BIO
Dessert : Fruit frais

Mercredi 13 août

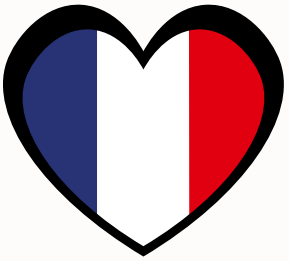
Entrée : Cervelas nature
Plat : Paupiettes de veau barbecue
Accompagnement : Petits pois carottes
Laitage : Compote pomme abricot
Dessert : Palet breton

Jeudi 14 août

Entrée : Carottes râpées
Plat : Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
Accompagnement : Ratatouille
Laitage : Yaourt sucré
Dessert : Gâteau aux pommes

Vendredi 15 août

ASSOMPTION



Viande française
Produit de saison
Produit végétarien
Produits locaux
Produits Bio
HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont
Menus du 18 au 22 août

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 18 août

Entrée : Tomates cerise
Plat : Rôti de porc HVE froid
Accompagnement : Macaronis au fromage
Laitage : Emmental BIO
Dessert : Liégeois au chocolat

Mardi 19 août

Entrée : Concombres nature
Plat : Poulet basquaise
Accompagnement : Frites
Laitage : Compote de pomme
Dessert : Galette bretonne

Mercredi 20 août

Entrée : Salade du chef
Plat : Boulette de bœuf strogonoff
Accompagnement : Purée de carottes
Laitage : Camembert
Dessert : Yaourt aromatisé

Jeudi 21 août

Entrée : Melon
Plat : Totellinis ricotta, épinards sauce tomate
Accompagnement : /
Laitage : Fraidou
Dessert : Cake pépites de chocolat

Vendredi 22 août

Entrée : Radis beurre
Plat : Beignets de calamar nature
Accompagnement : Epinards béchamel et pommes de terre
Laitage : Petit suis aux fruits
Dessert : Fruit frais

Viande française
Produit de saison
Produit végétarien
Produits locaux
Produits Bio
HVE : Haute Valeur Environnementale

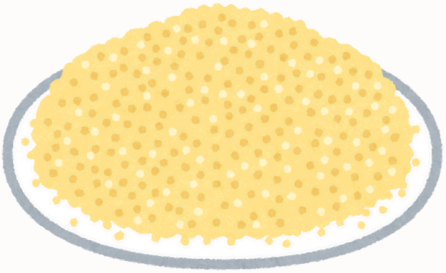
ConviVio

Neuilly-sous-Clermont
Menus du 25 au 29 août

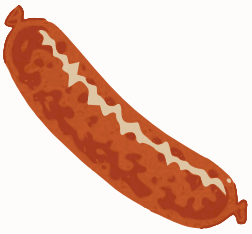
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 25 août



Entrée : Salade de blé aux petits légumes
Plat : Aiguillette de volaille au paprika
Accompagnement : Petits pois
Laitage : Novly vanille
Dessert : Madeleine



Mardi 26 août

Entrée : Tomates
Plat : Saucisse sauce rougail HVE
Accompagnement : Riz/
Laitage : Petit suisse aux fruits
Dessert : Fruit frais

Mercredi 27 août

Entrée : Concombre et pastéque
Plat : Filet de dinde sauce marengo
Accompagnement : Flageolets
Laitage : Fromage du jour
Dessert : Entremets vanille

Jeudi 28 août

Entrée : Melon
Plat : Hachis parmentier
Accompagnement : /
Laitage : Vache picon
Dessert : Cake au citron

Vendredi 29 août

Entrée : Pâté de campagne nature
Plat : Colin pané MSC
Accompagnement : Ratatouille
Laitage : Camembert
Dessert : Compote pomme fraise

Viande française
Produit de saison
Produit végétarien
Produits locaux
Produits Bio
HVE : Haute Valeur Environnementale