

Lundi 12 mai

Entrée : Salade de pommes de terre, tomates, oeufs et vinaigrette

Plat : Pavé de poisson blanc MSC sauce thym et citron

Accompagnement : Haricots verts

Laitage : Brie pointe

Dessert : Flan nappé caramel



Mardi 13 mai

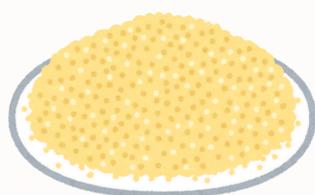
Entrée : Carottes râpées

Plat : Tajine de volaille à l'orange

Accompagnement : Semoule HVE

Laitage : Tomme noire

Dessert : Mousse chocolat au lait



Mercredi 14 mai

Entrée : Cœurs de palmier, maïs et tomates

Plat : Poulet rôti

Accompagnement : Poêlée de légumes

Laitage : Saint paulin

Dessert : Riz au lait



Jeudi 15 mai

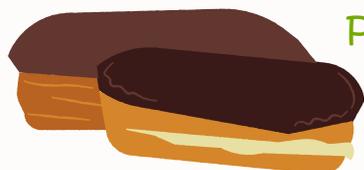
Entrée Tomates:

Plat : Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue

Accompagnement : Macaronis au fromage

 **Laitage** : Emmental BIO

Dessert : Eclair au chocolat



Vendredi 16 mai

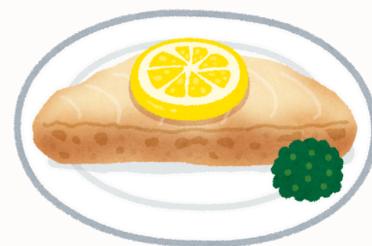
Entrée : Pâté de campagne HVE

Plat : Colin pané MSC

Accompagnement : Gratin de choux fleurs

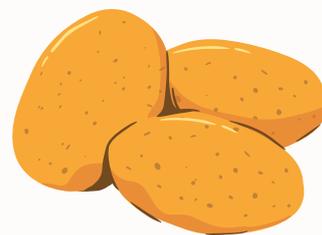
Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Fruit frais 



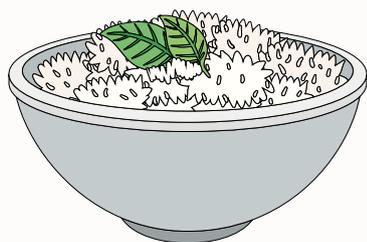
Lundi 19 mai

Entrée : Emincé bicolore
Plat : Paupiette de veau à l'estragon
Accompagnement : Pommes sautées
Laitage : Bûchette de chèvre mélange
Dessert : Compote pomme fraise



Mercredi 21 mai

Entrée : Pommes de terre façon piémontaise
Plat : Tarte à l'italienne 
Accompagnement : Pâtes
Laitage : Yaourt aromatisé
Dessert : Gaufrettes plumetis chocolat



Vendredi 23 mai

Entrée : Taboulé
Plat : Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnement : Purée de Brocolis
Laitage : Yaourt sucré
Dessert : Madeleine

Mardi 20 mai

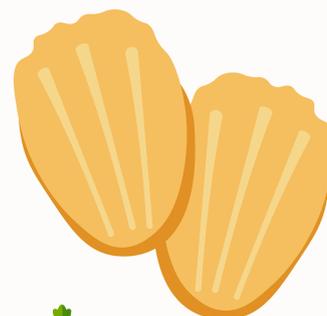
Entrée : Melon
Accompagnement : Petits pois
Laitage : Petit suisse sucré
Dessert : Liégeois chocolat



Jeudi 22 mai

Repas asiatique

Entrée : Raita de concombre, menthe
Plat : Poulet Thaï au lait de coco
Accompagnement : Riz
Laitage : Petit suisse aux fruits
Dessert : Cake mangue coco



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont

Menus du 26 au 30 mai

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 26 mai

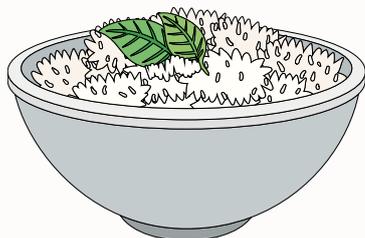
Entrée : Salade de pâtes aux légumes

Plat : Boulette végétales strogonoff

Accompagnement : Haricots blancs à la tomate

Laitage : Camembert

Dessert : Fruit frais



Mercredi 28 mai

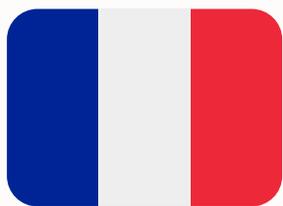
Entrée : Salade de riz, poivrons, maïs, tomates et concombres

Plat : Saucisse sauce rougail HVE

Accompagnement : Semoule HVE

Laitage : Tomme noire

Dessert : Mousse au chocolat au lait



Vendredi 30 mai



Mardi 27 mai

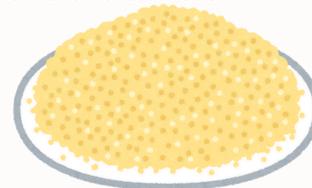
Entrée : Cervelas nature

Plat : Merguez sauce tomate

Accompagnement : Riz

Laitage : Galette St Michel

Dessert : Yaourt aromatisé



Jeudi 29 mai

ASCENSION



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont Menus du 02 au 06 juin

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

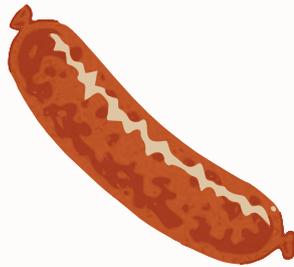
Lundi 02 juin

Entrée : Betteraves HVE
Plat : Sauté de porc HVE au paprika
Accompagnement : Tortis HVE
Laitage : Yaourt sucré
Dessert : Madeleine



Mercredi 04 juin

Entrée : Salade de pommes de terre, tomates, œufs et sauce tartare
Plat : Moussaka VBF
Accompagnement : Boulgour
Laitage : Yaourt aromatisé
Dessert : Donut's



Vendredi 06 juin

Entrée : Melon
Plat : Paupiette de veau à l'estragon
Accompagnement : Haricots verts
Laitage : Tomme blanche
Dessert : Compote pomme abricot



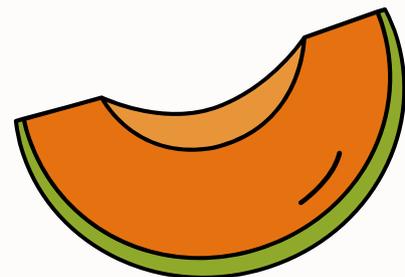
Mardi 03 juin

Entrée : Concombres, tomates et maïs
Plat : Poulet rôti au jus
Accompagnement : Frites au four
Laitage : Rondelé
Dessert : Fruit frais



Jeudi 05 juin

Entrée : Carottes râpées
Plat : Chipolatas HVE au jus
Accompagnement : Purée
Laitage : Brie pointe
Dessert : Cake aux framboises



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

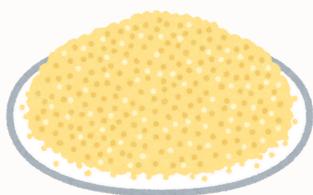
Lundi 09 juin

PANTECOTES



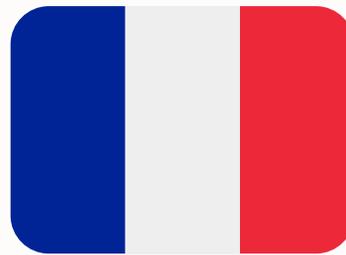
Mercredi 11 juin

Entrée : Rillettes HVE
 Plat : Haché de bœuf VBF sauce barbecue
 Accompagnement : Printanière de légumes
 Laitage : Yaourt aromatisé
 Dessert : Tarte normande



Vendredi 13 juin

Entrée : Salade du chef
 Plat : Colin pané MSC
 Accompagnement : Pommes de terre quartiers
 Laitage : Camembert
 Dessert : Novly vanille



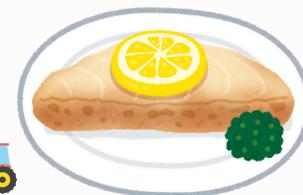
Mardi 10 juin

Entrée : Radis beurre
 Plat : Aiguillettes de blé panées
 Accompagnement : Ratatouille
 Laitage : Cantadou
 Dessert : Liégeois chocolat



Jeudi 12 juin

Repas mexicain
 Entrée : Gaspacho
 Plat : Emincé de poulet Tex Mex
 Accompagnement : Semoule HVE
 Laitage : Petit suisse sucré
 Dessert : Beignet fourré



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont Menus du 16 au 20 juin

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 16 juin

Entrée : Emincé bicolore

Plat : Cordon bleu de volaille

Accompagnement : Haricots beurre HVE provençale

Laitage : Carré de l'est

Dessert : Flan nappé caramel



Mercredi 18 juin

Entrée : Taboulé

Plat : Tandoori de volaille

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Fruit frais



Vendredi 20 juin

Entrée : Salade de riz mexicaine

Plat : Croustillant fromager 

Accompagnement : Purée de carottes

Laitage : Tomme noire

Dessert : Yaourt velouté aux fruits

Mardi 17 juin

Entrée : Melon

Plat : Jambon blanc HVE froid

Accompagnement : Frites au four

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Biscuit Nouba



Jeudi 19 juin

Entrée : Saucisson ail

Plat : Tomates farcies

Accompagnement : Riz

 **Laitage** : Emmental BIO

Dessert : Gâteau au chocolat



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neully-sous-Clermont

Menus du 23 au 27 juin

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 23 juin

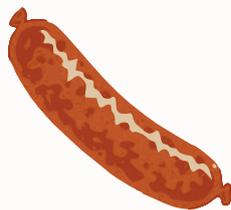
Entrée : Salade de haricots verts Niçoise

Plat : Lasagne de légume

Accompagnement : /

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Mousse au chocolat au lait



Mardi 24 juin

Entrée : Concombres et pastèques

Plat : Saucisse de Toulouse HVE

Accompagnement : Haricots blancs à la tomate

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Fruit frais



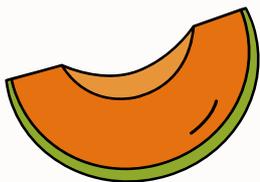
Entrée : Pâté de campagne cornichons

Plat : Paupiette de veau sauce barbecue

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Entremets vanille

Dessert : Madeleine



Mercredi 25 juin

Entrée : Melon

Plat : Rôti de bœuf froid et dosette mayonnaise

Accompagnement : Salade de pommes de terre façon piémontaise

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Brownie

Jeudi 26 juin

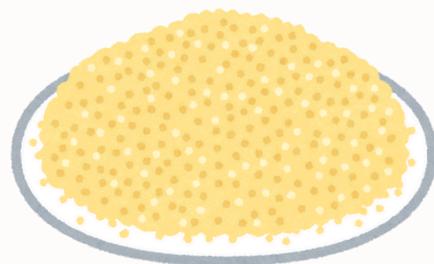
Entrée : Saucisson ail

Plat : Colombo de poisson

Accompagnement : Semoule

Laitage : Brie pointe

Dessert : Compote pomme fraise



 Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 30 juin

- Entrée** : Macédoine mayonnaise
Plat : Emincé de poulet sauce aigre douce
Accompagnement : Haricots verts
Laitage : Yaourt aromatisé
Dessert : Fruit frais

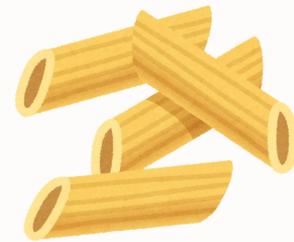


Mardi 01 juillet

- Entrée** : Betteraves
Plat : Raviolis au bœuf
Accompagnement : /
Laitage : Camembert
Dessert : Compote de pomme HVE

Mercredi 02 juillet

- Entrée** : Emincé bicolore
Plat : Quiche aux légumes emmental
Accompagnement : Pâtes
Laitage : Petit suisse sucré
Dessert : Arlequin de fruit coupelle

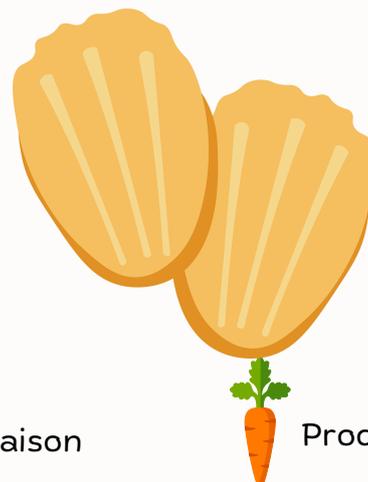


Jeudi 03 juillet

- Entrée** : Concombres bulgare
Plat : Beignets au calamar nature
Accompagnement : Lentilles cuisinées
Laitage : Emmental
Dessert : Cake pépites de chocolat

Vendredi 04 juillet

- Entrée** : Tomates cerise
Plat : Rôti de dinde froid
Accompagnement : Chips
Laitage : Yaourt aromatisé
Dessert : Madeleine



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale