

Neuilly-sous-Clermont Menus du 01 au 05 septembre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs
Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 01 septembre

Entrée : Melon

Plat : Lasagne à la bolognaise

Accompagnement : /

Laitage : Camembert

Dessert : Mousse au chocolat



Mardi 02 septembre

Entrée : Taboulé

Plat : Colin pané MSC

Accompagnement : Haricots verts

Laitage : Tomme noire

Dessert : Fruit frais



Mercredi 03 septembre

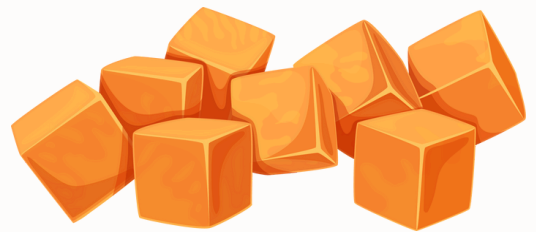
Entrée : Concombre bulgare

Plat : Poulet rôti

Accompagnement : Pommes rissolées

Laitage : Fraidou

Dessert : Flan nappé caramel



Jeudi 04 septembre

Entrée : Tomates

Plat : Jambon grill HVE sauce Dijonnaise

Accompagnement : Riz

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Gâteau aux courgettes et chocolat



Vendredi 05 septembre

Entrée : Œuf dur et dosette mayonnaise

Plat : Gratin de pâtes, ratatouille et fromage

Accompagnement : /

Laitage : Edam

Dessert : Compote de pomme HVE



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

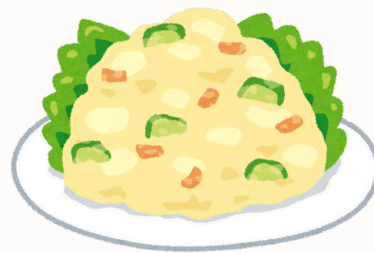
Neuilly-sous-Clermont Menus du 08 au 12 septembre

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 08 septembre

Entrée : Salade basque
Plat : Marengo de volaille
Accompagnement : Tortis
Laitage : Yaourt aromatisé
Dessert : Galette bretonne



Mardi 09 septembre

Entrée : Saucisson ail
Plat : Paupiette de veau sauce charcutière
Accompagnement : Haricots beurre
Laitage : Petit suisse aux fruits
Dessert : Fruit frais

Mercredi 10 septembre

Entrée : Concombres et pastèque
Plat : Rôti de bœuf VBF froid
Accompagnement : Purée de pommes de terre
Laitage : Emmental BIO
Dessert : Liégeois chocolat



Jeudi 11 septembre

Région Ile-de-France

Entrée : Pâté en croute
Plat : Sauté de volaille sauce champignon
Accompagnement : Poêlée parisienne
Laitage : Vache picon
Dessert : Ile flottante crème Anglaise



Vendredi 12 septembre

Entrée : Melon
Plat : Dos de colin MSC à la crème de curry
Accompagnement : Purée de carottes
Laitage : Camembert
Dessert : Fromage blanc sucré



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Menus du 15 au 19 septembre

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 15 septembre

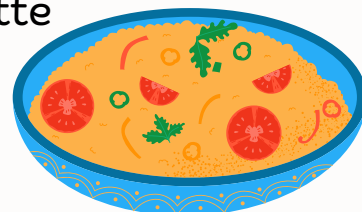
Entrée : Boulgour, petits pois, maïs et vinaigrette

Plat : Cordon bleu de volaille

Accompagnement : Courgettes provençale

Laitage : Gouda

Dessert : Yaourt velouté aux fruits



Mercredi 17 septembre

Entrée : Saucisson à l'ail

Plat : Colin pané MSC

Accompagnement : Choux fleurs persillés

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Tarte normande



Vendredi 19 septembre

Entrée : Crêpe au fromage

Plat : Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto

Accompagnement : Purée d'épinard

Laitage : Pont l'évêque AOP

Dessert : Fruit frais



Jeudi 18 septembre

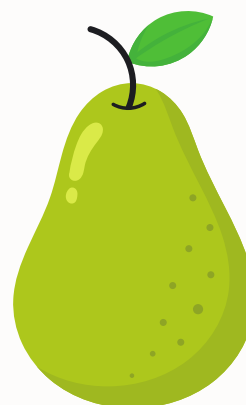
Entrée : Melon

Plat : Merguez sauce barbecue

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Beignet fourré



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 22 septembre

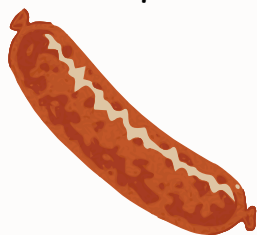
Entrée : Cervelas nature

Plat : Fricassé de volaille, thym et citron

Accompagnement : Haricots beurre

Laitage : Camembert

Dessert : Compote de poire



Mardi 23 septembre

Entrée : Concombres nature

Plat : Saucisse de Toulouse HVE

Accompagnement : Frites au four

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Galette St Michel

Mercredi 24 septembre

Entrée : Pamplemousse et dosette de sucre

Plat : Escalope de volailler Normande

Accompagnement : Riz

Laitage : Tomme noire

Dessert : Entremets chocolat



Jeudi 25 septembre

Entrée : Œuf dur et dosette mayonnaise

Plat : Aiguillettes de blé panées

Accompagnement : Ratatouille

Laitage : Carré ligueil

Dessert : Dessert lacté vanille

Vendredi 26 septembre

Entrée : Tomates

Plat : Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé

Accompagnement : Pommes de terre quartiers

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Cake pépites de chocolat



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 29 septembre

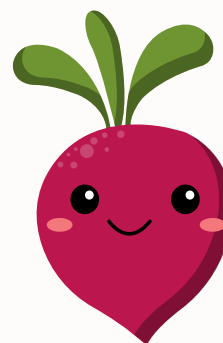
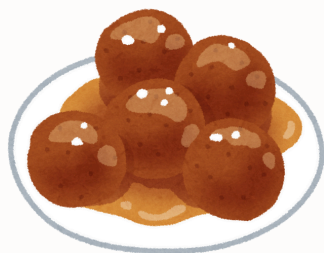
Entrée : Betteraves HVE

Plat : Palette de porc à la diable

Accompagnement : Lentilles cuisinées

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Madeleine



Mardi 30 septembre

Entrée : Salade de blé aux p'tits légumes

Plat : Boulette de bœuf stroganoff

Accompagnement : Petits pois carottes

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Fruit frais

Mercredi 01 octobre

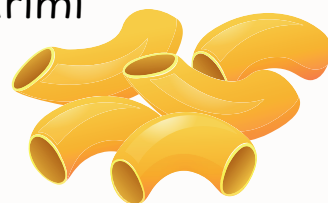
Entrée : Macédoine sauce cocktail, crevettes et surimi

Plat : Emincé de volaille Tex-Mex

Accompagnement : Coquillettes

Laitage : Brie pointe

Dessert : Compote pomme banane



Jeudi 02 octobre

Entrée : Pâté de campagne nature

Plat : Chili sin carne

Accompagnement : Riz

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Dessert lacté vanille

Vendredi 03 octobre

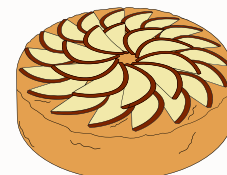
Entrée : Salade Happy 😊

Plat : Gratiné de poisson au fromage MSC

Accompagnement : Epinards béchamel et pommes de terre

Laitage : Tomme noire

Dessert : Gâteau aux pommes



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont

Menus du 06 au 10 octobre

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 06 octobre

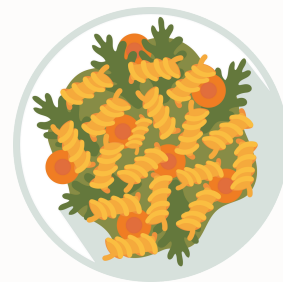
Entrée : Salade de pâtes aux légumes

Plat : Pilon de poulet basquaise

Accompagnement : Purée

Laitage : Brie pointe

Dessert : Crème dessert chocolat



Mardi 07 octobre

Entrée : Crevettes bouquet beurre

Plat : Lamelle kebab méditerranéenne

Accompagnement : Pommes rissolées

Laitage : Emmental BIO

Dessert : Compote pomme abricot HVE

Mercredi 08 octobre

Entrée : Salade basque

Plat : Haché de bœuf sauce au bleu

Accompagnement : Poêlée de légumes

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Galette bretonne



Jeudi 09 octobre

Entrée : Tomates et concombres

Plat : Croustillant fromager

Accompagnement : Poêlée campagnarde

Laitage : Carré président

Dessert : Eclair vanille

Vendredi 10 octobre

Entrée : Salade du chef

Plat : Curry de poisson MSC à l'indienne

Accompagnement : Purée de brocolis

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 13 au 17 octobre

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 13 octobre

Entrée : Macédoine mayonnaise
Plat : Filet de poulet basquaise
Accompagnement : Frites au four
Laitage : Yaourt aromatisé
Dessert : Compote de pomme HVE



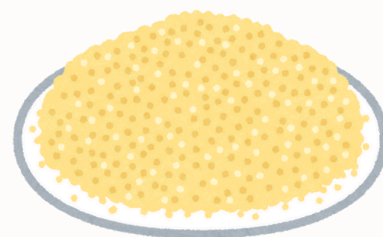
Mardi 14 octobre



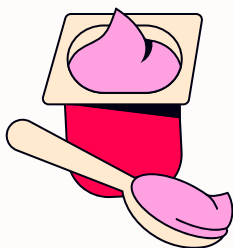
Entrée : Salade verte, croutons et fromage
Plat : Tortellinis, ricotta et épinards sauce tomate
Accompagnement : /
Laitage : Rondelé ail et fines herbes
Dessert : Fruit frais

Mercredi 15 octobre

Entrée : Rillettes
Plat : Blanquette de volaille
Accompagnement : Semoule HVE
Laitage : Fromage blanc sucré
Dessert : Sablé des Flandres



Jeudi 16 octobre



Entrée : Pommes de terre façon piémontaise
Plat : Saucisse sauce rougail HVE
Accompagnement : Riz
Laitage : Petit suisse aux fruits
Dessert : Orange

Vendredi 17 octobre

Entrée : Cervelas nature
Plat : Nugget's de blé
Accompagnement : Ratatouille
Laitage : Petit suisse sucré
Dessert : Cake saveur fraise



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont Menus du 20 au 24 octobre

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Vacances scolaires semaine 1

Lundi 20 octobre

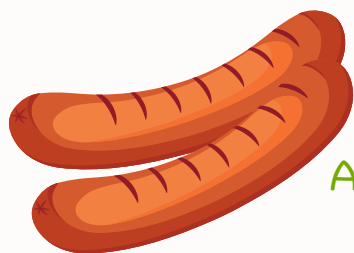
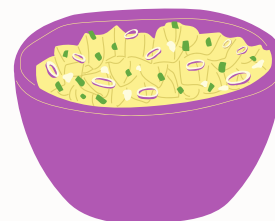
Entrée : Salade de quinoa

Plat : Boulettes de veau sauce barbecue

Accompagnement : Haricots verts

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Galette bretonne



Accompagnement : Haricots blancs à la tomate

Mardi 21 octobre

Entrée : Salade de riz mexicaine

Plat : Saucisse knack

Laitage : Carrée ligueil

Dessert : Crème dessert chocolat

Mercredi 22 octobre

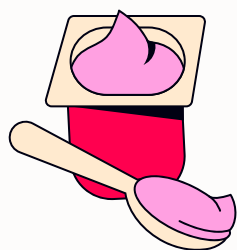
Entrée : Saucisson ail

Plat : Tandoori de volaille

Accompagnement : Riz

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Donuts



Jeudi 23 octobre

Entrée : Salade de pois chiche à l'oriental

Plat : Nugget's de blé ketchup

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Petit suisse aux fruits

Dessert : Fruit frais

Vendredi 24 octobre

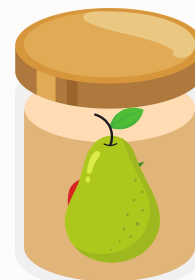
Entrée : Taboulé

Plat : Pavé de poisson MSC à l'emmental

Accompagnement : Purée

Laitage : Camembert

Dessert : Compote de poire



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont Menus du 27 au 31 octobre

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Vacances scolaires semaine 2

Lundi 27 octobre

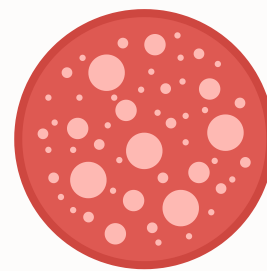
Entrée : Salami

Plat : Moussaka VBF

Accompagnement : Coquillettes

Laitage : Fromage blanc sucré

Dessert : Gaufrette chocolat



Mardi 28 octobre

Entrée : Salade de blé, cornichons, mimolette et vinaigrette

Plat : Tarte au fromage

Accompagnement : Pommes rissolées

Laitage : Buchette de chèvre mélange

Dessert : Yaourt velouté aux fruits



Mercredi 29 octobre

Entrée : Friand au fromage

Plat : Dos de colin MSC sauce bordelaise

Accompagnement : Haricots blancs à la tomate

Laitage : Emmental BIO

Dessert : Fruits frais



Jeudi 30 octobre

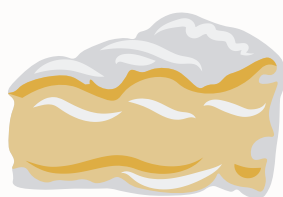
Entrée : Carottes râpées

Plat : Boulettes végétales sauce tomate

Accompagnement : Semoule HVE

Laitage : Camembert

Dessert : Crème dessert vanille



Vendredi 31 octobre

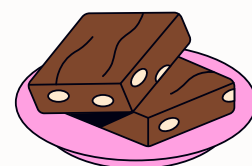
Entrée : Salade Happy 😊

Plat : Marmite de poisson MSC tomates cerise et épinards

Accompagnement : Riz

Laitage : Mimolette

Dessert : Brownie



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont Menus du 03 au 07 novembre

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 novembre

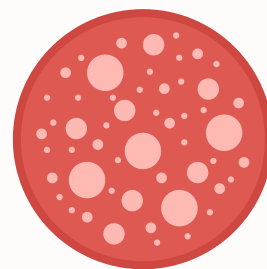
Entrée : Salami

Plat : Cordon bleu de volaille

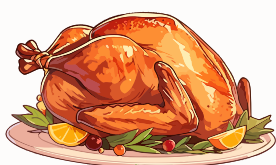
Accompagnement : Petits pois

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Madeleine



Mardi 04 novembre



Entrée : Chou blanc au curry et vinaigrette

Plat : Poulet rôti au jus

Accompagnement : Frites au four

Laitage : Petit suisse aux fruits

Dessert : Fruit frais

Mercredi 05 novembre

Entrée : Macédoine mayonnaise au thon

Plat : Haché au bœuf sauce poivre

Accompagnement : Purée de pommes de terre

Laitage : Saint Paulin

Dessert : Novly vanille



Jeudi 06 novembre

Entrée : Œuf dur et mayonnaise

Plat : Gratin de pâtes, ratatouille et fromage

Accompagnement : /

Laitage : Bûchette de chèvre mélange

Dessert : Yaourt velouté aux fruits



Vendredi 07 novembre

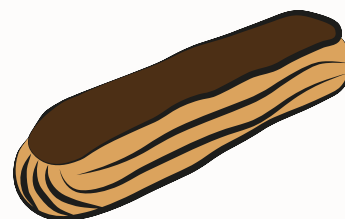
Entrée : Taboulé

Plat : Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise

Accompagnement : Epinards nature

Laitage : Vache qui rit

Dessert : Eclair au chocolat



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale