

# Neuilly-sous-Clermont

## Menus du 10 au 14 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 10 novembre

Entrée : Velouté de potiron

Plat : Nugget's de blé - Ketchup

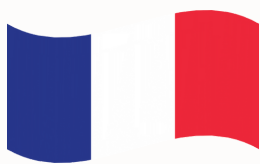
Accompagnement : Lentilles cuisinées

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Crème dessert caramel



### Mardi 11 novembre



## ARMISTICE

### Mercredi 12 novembre

Entrée : Salade de riz

Plat : Tarte forestière

Accompagnement : Purée de pomme de terre

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Tarte normande



### Jeudi 13 novembre



Entrée : Carottes râpées

Plat : Lasagne de légumes

Accompagnement : /

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Cake orange cannelle



### Vendredi 14 novembre

Entrée : Saucisson ail

Plat : Gratiné de poisson au fromage

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Edam

Dessert : Liégeois vanille



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

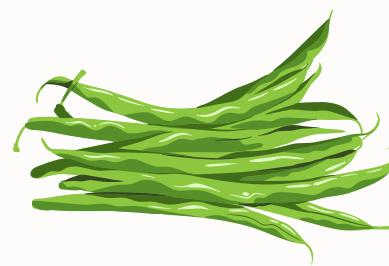
# Neuilly-sous-Clermont Menus du 17 au 21 novembre

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

## Lundi 17 novembre

**Entrée** : Salade basque  
**Plat** : Filet de poulet  
**Accompagnement** : Haricots beurre  
**Laitage** : Yaourt aromatisé  
**Dessert** : Galette bretonne



## Mardi 18 novembre

**Entrée** : Rillettes  
**Plat** : Boulettes végétales sauce tomate  
**Accompagnement** : Petits pois carottes  
**Laitage** : Mimolette  
**Dessert** : Fruit frais



## Mercredi 19 novembre

**Entrée** : Salade du chef  
**Plat** : Bouchée de la mer  
**Accompagnement** : Macaronis  
**Laitage** : Emmental BIO  
**Dessert** : Liégeois chocolat



## Jeudi 20 novembre

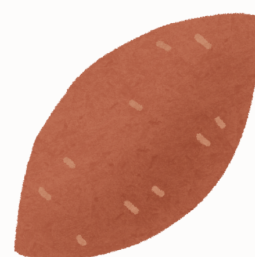
Région occitanie

**Entrée** : Coleslaw  
**Plat** : Cassoulet  
**Accompagnement** : /  
**Laitage** : Petit suisse sucré  
**Dessert** : Gâteau basque



## Vendredi 21 novembre

**Entrée** : Macédoine mayonnaise  
**Plat** : Curry de volaille coco  
**Accompagnement** : Purée de patate douce  
**Laitage** : Vache qui rit  
**Dessert** : Compote pomme banane



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Menus du 24 au 28 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 24 novembre

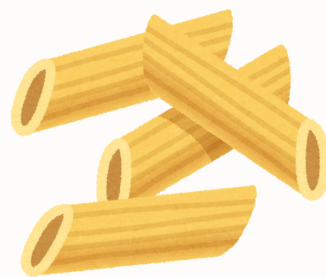
Entrée : Salade de carottes et pois chiches

Plat : Crêpe au fromage

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Fruit frais



## Mardi 25 novembre

Entrée : Carottes râpées

Plat : Paupiette de volaille sauce poivron

Accompagnement : Haricots verts

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Liégeois vanille

## Mercredi 26 novembre

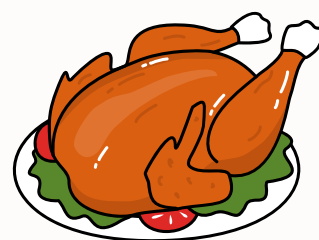
Entrée : Salade de pâtes aux légumes

Plat : Poulet rôti au jus

Accompagnement : Boulgour

Laitage : Carré ligueil

Dessert : Ile flottante crème anglaise



## Jeudi 27 novembre

Entrée : Velouté de potiron

Plat : Hachis parmentier

Accompagnement : /

Laitage : Saint paulin

Dessert : Riz au lait

## Vendredi 28 novembre

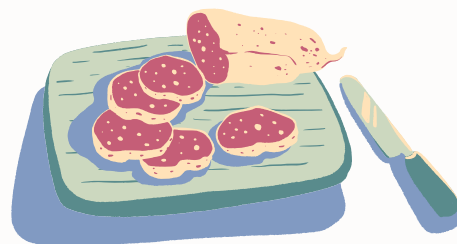
Entrée : Rosette tranché

Plat : Beignets de calamar sauce ketchup

Accompagnement : Epinard béchamel

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Gâteau au yaourt



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

## Lundi 01 décembre

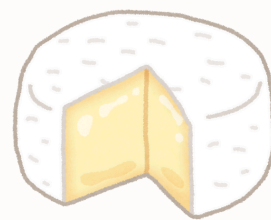
**Entrée** : Salade de pommes de terre niçoise

**Plat** : Merguez sauce tomate

**Accompagnement** : Semoule

**Laitage** : Camembert

**Dessert** : Compote de poire



## Mardi 02 décembre

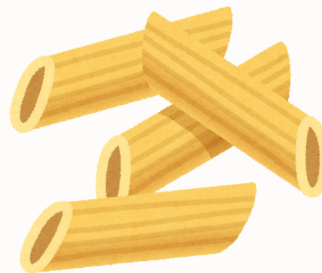
**Entrée** : Médaillon de surimi - mayonnaise

**Plat** : Saucisse de Toulouse HVE

**Accompagnement** : Frites au four

**Laitage** : Yaourt aromatisé

**Dessert** : Galette St Michel



## Mercredi 03 décembre

**Entrée** : Friand au fromage

**Plat** : Pavé de poisson à l'emmental

**Accompagnement** : Pâtes

**Laitage** : Tomme noire

**Dessert** : Crème dessert vanille



## Jeudi 04 décembre

**Entrée** : Velouté de tomate

**Plat** : Chili sin carne

**Accompagnement** : Riz

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Cake aux pépites de chocolat

## Vendredi 05 décembre

**Entrée** : Taboulé

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

**Accompagnement** : Légume tajine

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Fruit frais



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale



# Neuilly-sous-Clermont

## Menus du 08 au 12 décembre

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 décembre

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

**Plat** : Boulette de veau sauce paprika

**Accompagnement** : Pommes de terre quartiers

**Laitage** : Fromage blanc sucré

**Dessert** : Madeleine



### Mercredi 10 décembre

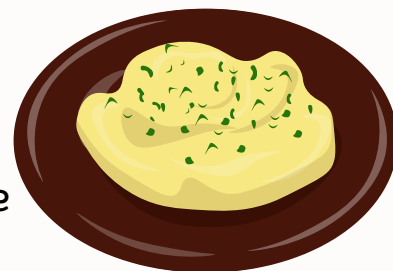
**Entrée** : Carottes râpées

**Plat** : Paleron de bœuf à l'ancienne

**Accompagnement** : Purée de pommes de terre

**Laitage** : Brie pointe

**Dessert** : Compote pomme banane



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

**Plat** : Emincé de volaille tex-mex

**Accompagnement** : Riz créole, haricots rouges et maïs

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Beignet fourré

### Vendredi 12 décembre

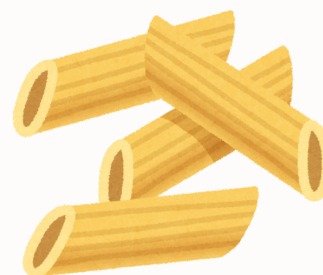
**Entrée** : Pâté de campagne nature

**Plat** : Colin pané

**Accompagnement** : Pâtes

**Laitage** : Tomme noire

**Dessert** : Dessert lacté vanille



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Neuilly-sous-Clermont Menus du 15 au 19 décembre

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 décembre

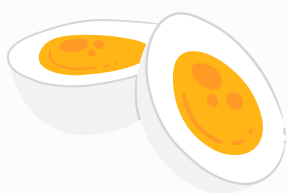
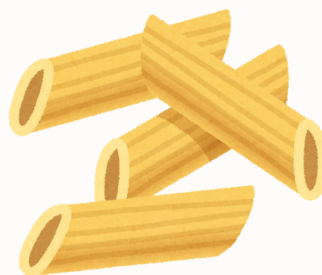
**Entrée** : Salade marco polo

**Plat** : Marengo de volaille

**Accompagnement** : Pâtes

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Crème dessert chocolat



## Mardi 16 décembre

**Entrée** : Oeuf dur et dosette mayonnaise

**Plat** : Nugget's de blé

**Accompagnement** : Poêlée de légumes

**Laitage** : Cantafrais

**Dessert** : Compote pomme

## Mercredi 17 décembre

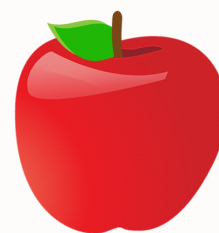
**Entrée** : Salade basque

**Plat** : Lasagne ricotta, chèvre et épinard

**Accompagnement** : /

**Laitage** : Yaourt aromatisé

**Dessert** : Fruit frais



## Jeudi 18 décembre

Repas de Noël

**Entrée** : Roulade de volaille

**Plat** : Aiguillette de poulet

**Accompagnement** : Potatoes pops

**Laitage** : Clémentine

**Dessert** : Buche de Noël



## Vendredi 19 décembre

**Entrée** : Velouté de légumes

**Plat** : Curry de poisson MSC à l'indienne

**Accompagnement** : Purée d'épinards

**Laitage** : Bûchette de chèvre mélange

**Dessert** : Flan nappé caramel



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

# Neuilly-sous-Clermont Menus du 22 au 26 décembre

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 22 décembre

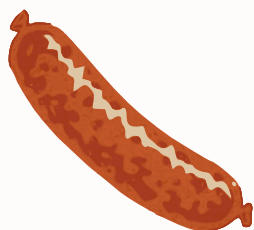
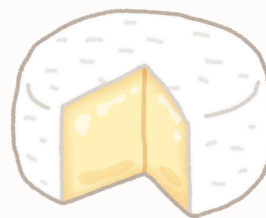
Entrée : Rillettes

Plat : Lasagne de légumes

Accompagnement : /

Laitage : Camembert

Dessert : Muffin framboise



### Mardi 23 décembre

Entrée : Salade du chef

Plat : Chipolatas nature

Accompagnement : Lentilles cuisinées

Laitage : Fromage du jour

Dessert : Crème dessert vanille

### Mercredi 24 décembre

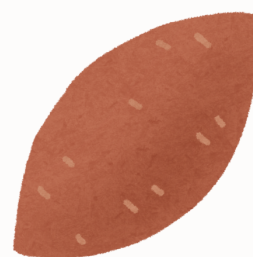
Entrée : Pommes de terre façon piémontaise

Plat : Tajine de volaille aux fruits secs

Accompagnement : Purée de patate douce

Laitage : Emmental BIO

Dessert : Liégeois chocolat



### Jeudi 25 décembre



# Joyeux Noël !

### Vendredi 26 décembre

# FERME



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale



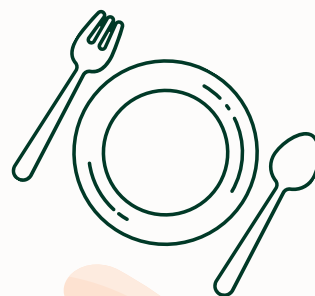
# Menus du 05 au 09 janvier 2026

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

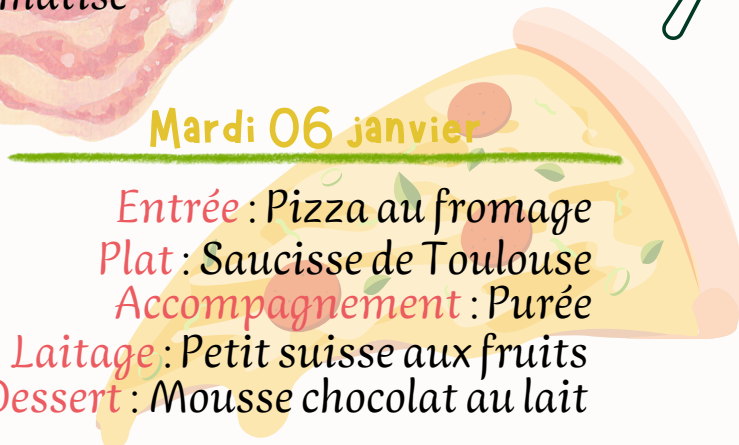
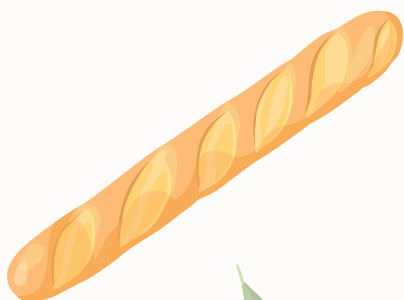
## Lundi 05 janvier

Entrée : Betterave  
Plat : Lasagne bolognaise  
Accompagnement : /  
Laitage : Yaourt aromatisé  
Dessert : Madeleine



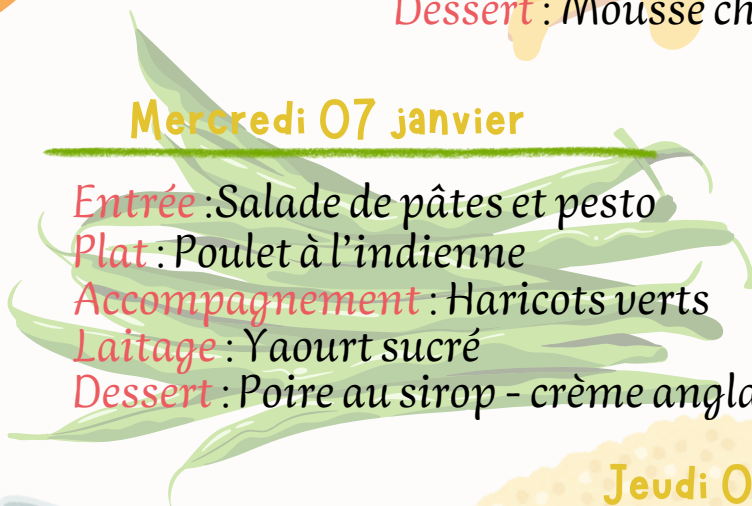
## Mardi 06 janvier

Entrée : Pizza au fromage  
Plat : Saucisse de Toulouse  
Accompagnement : Purée  
Laitage : Petit suisse aux fruits  
Dessert : Mousse chocolat au lait



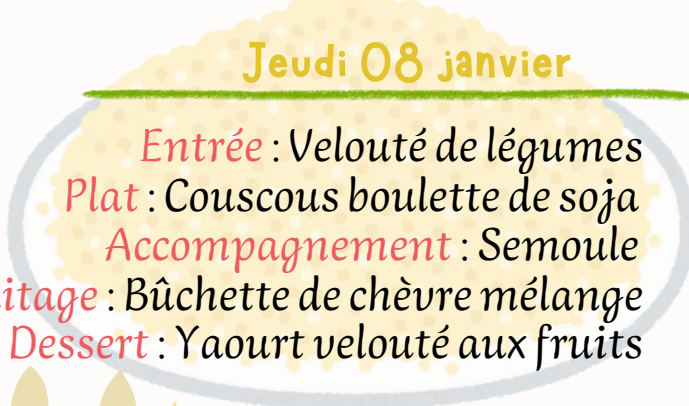
## Mercredi 07 janvier

Entrée : Salade de pâtes et pesto  
Plat : Poulet à l'indienne  
Accompagnement : Haricots verts  
Laitage : Yaourt sucré  
Dessert : Poire au sirop - crème anglaise



## Jeudi 08 janvier

Entrée : Velouté de légumes  
Plat : Couscous boulette de soja  
Accompagnement : Semoule  
Laitage : Bûchette de chèvre mélange  
Dessert : Yaourt velouté aux fruits



## Vendredi 09 janvier

Entrée : Pâté de campagne nature  
Plat : Blanquette de volaille  
Accompagnement : Riz  
Laitage : Yaourt aromatisé  
Dessert : Couronne des rois



BON APPÉTIT



Viande française



Produits locaux



Produit de saison

Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale