

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

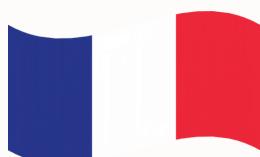
Accompagnement : Lentilles cuisinées

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 canelle

Vendredi 14 novembre

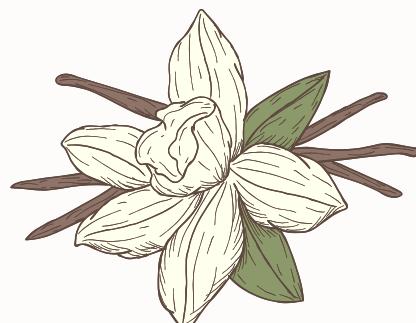
Entrée : Saucisson ail

Plat : Gratiné de poisson au fromage

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Edam

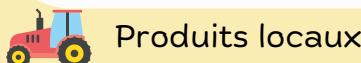
Dessert : Liégeois vanille



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

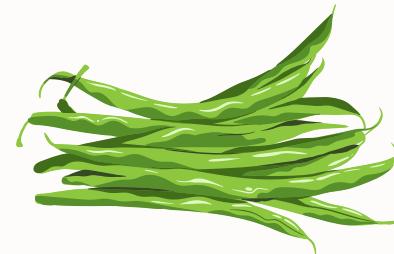
Entrée : Salade basque

Plat : Filet de poulet

Accompagnement : Haricots beurre

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Galette bretonne



Mercredi 19 novembre

Entrée : Salade du chef

Plat : Bouchée de la mer

Accompagnement : Macaronis

Laitage : Emmental BIO

Dessert : Liégeois chocolat



Vendredi 21 novembre

Entrée : Macédoine mayonnaise

Plat : Curry de volaille coco

Accompagnement : Purée de patate douce

Laitage : Vache qui rit

Dessert : Compote pomme banane



Jeudi 20 novembre

Région occitanie

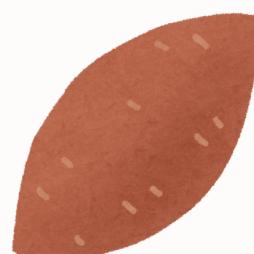
Entrée : Coleslaw

Plat : Cassoulet

Accompagnement : /

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Gâteau basque



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

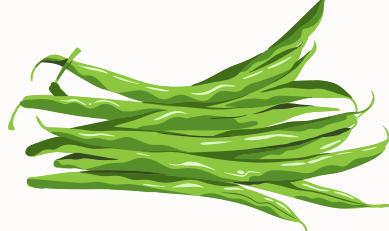


Plat : Crêpe au fromage

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Fruit frais



Mercredi 26 novembre

Entrée : Salade de pâtes aux légumes

Plat : Poulet rôti au jus

Accompagnement : Boulgour

Laitage : Carré ligueil

Dessert : Ille flottante crème anglaise



Mardi 25 novembre

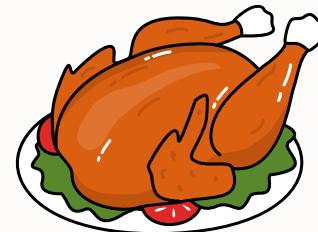
Entrée : Carottes râpées

Plat : Paupiette de volaille sauce poivron

Accompagnement : Haricots verts

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Liégeois vanille



Jeudi 27 novembre

Entrée : Velouté de potiron

Plat : Hachis parmentier

Accompagnement : /

Laitage : Saint paulin

Dessert : Riz au lait

Vendredi 28 novembre

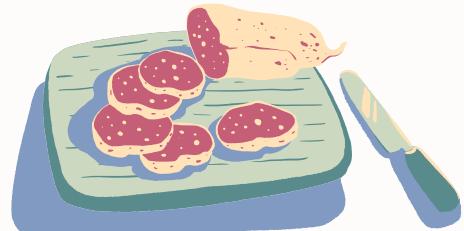
Entrée : Rosette tranché

Plat : Beignets de calamar sauce ketchup

Accompagnement : Epinard béchamel

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Gâteau au yaourt



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont

Menus du 01 au 05 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 01 décembre

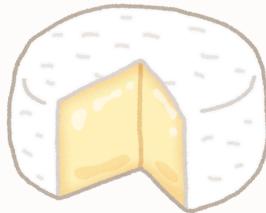
Entrée : Salade de pommes de terre niçoise

Plat : Merguez sauce tomate

Accompagnement : Semoule

Laitage : Camembert

Dessert : Compote de poire



Mercredi 03 décembre

Entrée : Friand au fromage

Plat : Pavé de poisson à l'emmental

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Tomme noire

Dessert : Crème dessert vanille



Vendredi 05 décembre

Entrée : Taboulé

Plat : Tajine de boulette d'agneau

Accompagnement : Légume tajine

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Fruit frais



Jeudi 04 décembre

Entrée : Velouté de tomate

Plat : Chili sin carne

Accompagnement : Riz

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Cake aux pépites de chocolat



 Viande française

 Produits locaux



Produit de saison



Produits Bio



Produit végétarien

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



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

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

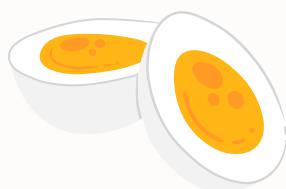
Accompagnement : Pâtes

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

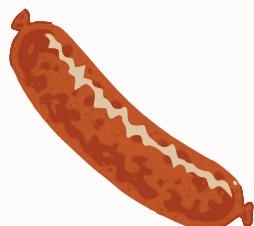
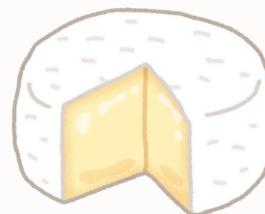
Entrée : Rillettes

Plat : Lasagne de légumes

Accompagnement : /

Laitage : Camembert

Dessert : Muffin framboise



Mercredi 24 décembre

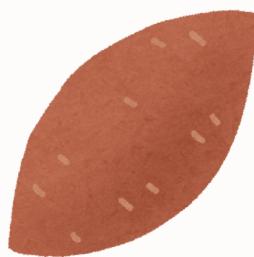
Entrée : Pommes de terre façon piémontaise

Plat : Tajine de volaille aux fruits secs

Accompagnement : Purée de patate douce

Laitage : Emmental BIO

Dessert : Liégeois chocolat



Mardi 23 décembre

Entrée : Salade du chef

Plat : Chipolatas nature

Accompagnement : Lentilles cuisinées

Laitage : Fromage du jour

Dessert : Crème dessert vanille



Joyeux Noël !

Vendredi 26 décembre

FERME



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

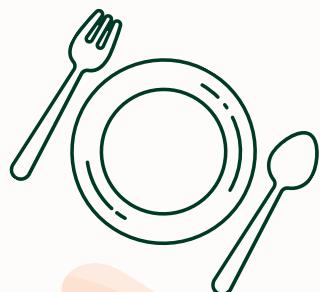
Menus du 05 au 09 janvier 2026

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

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

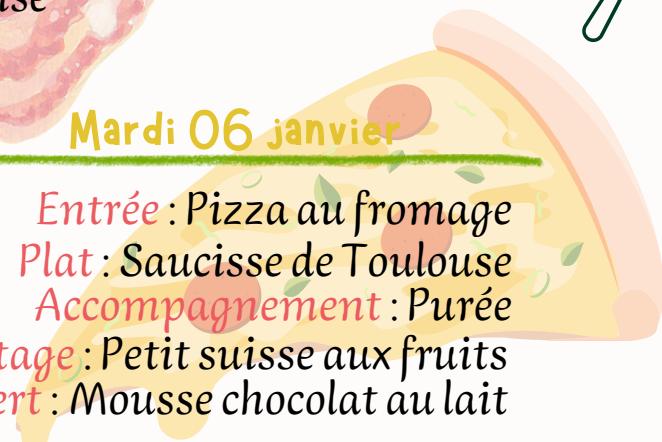
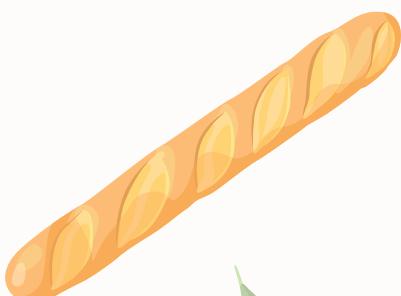
Lundi 05 janvier

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



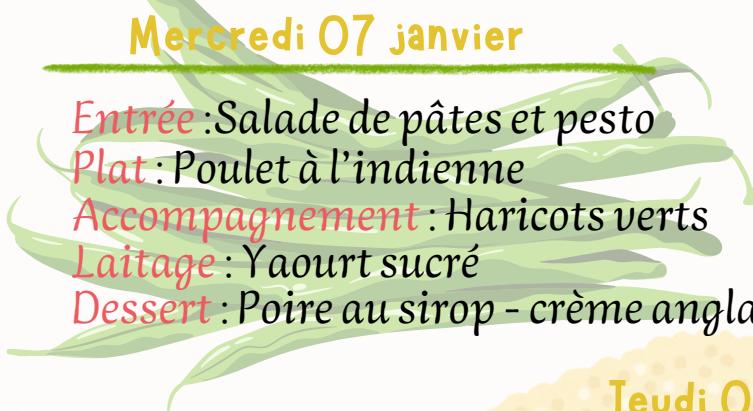
Mardi 06 janvier

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



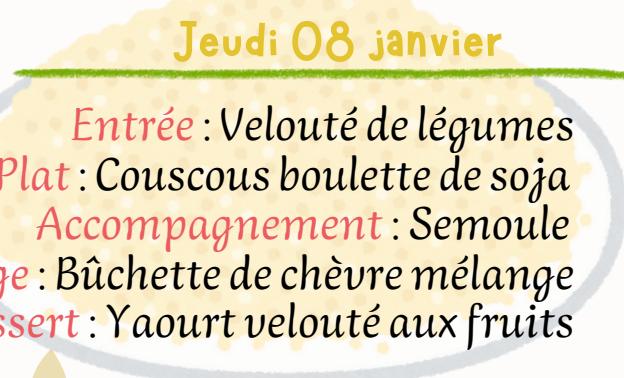
Mercredi 07 janvier

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