

Neuilly Maternelles

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 04 nov.	mardi 05 nov.	jeudi 07 nov.	vendredi 08 nov.
MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTE DE BOEUF SAUCE CHARCUTIERE POMMES VAPEUR QUARTIER KIRI SIX DE SAVOIE CREME DESSERT CHOCOLAT	POTAGE POTIRON HAUT DE CUISSE DE POULET RATATOUILLE SEMOULE YAOURT NATURE SUCRÉ RAISIN FRUIT	CÉLÉRI RÉMOULADE - SALADEVERTE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE LASAGNES BOLOGNAISE PETIT SUISSE SUCRÉ GAUFRETTE NOISETTE MOELLEUX CHOCOLAT	POTAGE LÉGUMES POISSON MEUNIÈRE RIZ A LA TOMATE CAROTTES VICHY MONTCADI A LA COUPE CAMEMBERT BANANE BIO FRUIT
lundi 11 nov.	mardi 12 nov.	jeudi 14 nov.	vendredi 15 nov.
FÉRIÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES RAVIOLIS AU FROMAGE FRAIDOU ORANGE	CHOU BLANC VINAIGRETTE BULGARE SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS ROTI DE PORC AUX OLIVES FRITES COULOMMIER EMMENTAL À LA COUPE CAKE MARBRÉ FRUIT ROUGE DOONUTS AU SUCRE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON PANÉ / CITRON GRATIN EPINARD / PDT VACHE QUI RIT YAOURT BIO
lundi 18 nov.	mardi 19 nov.	jeudi 21 nov. REPAS CH'TI	vendredi 22 nov.
CÉLÉRI FRAIS REMOULADE CHOU ROUGE VINAIGRETTE BOULES D'AGNEAU SAUCE AUX HERBES PRINTANIÈRE DE LÉGUMES CARRÉ FONDU CHANTAILLOU LIÉGEOIS CHOCOLAT	PATÉ CROUTE ET CORNICHONS SALAMI CORDON BLEU PETIT POIS AUX OIGNONS POMMES DE TERRE VAPEUR POINTE DE BRIE CAMEMBERT POMME BIO FRUIT	POTAGE CHICONS (endives, carottes, cassonade et pain d'épice) CH'TIFLETTE (gratin de pdt aux lardons et maroilles) SALADEVERTE VINAIGRETTE GAUFRE ET CONFITURE (gaufre de Bruxelles)	PIZZA MARMITE DE POISSON BLÉ POIREAU BÉCHAMEL CAMEMBERT GOUDA À LA COUPE YAOURT LOCAL AUX FRUITS
lundi 25 nov.	mardi 26 nov.	jeudi 28 nov.	vendredi 29 nov.
POTAGE LÉGUMES BLANQUETTE DE DINDE POMMES DE TERRE VAPEUR JEUNES CAROTTES SAINT MORET KIWIFRUIT	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE SALADE PIÉMONTAISE NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE FRITES BUCHETTE CHEVRE COULOMMIER MOUSSE CHOCOLAT	SALADEVERTE TERRINE DE LÉGUMES OEUF DUR MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER FROMAGE BLANC SUCRÉ GATEAU BASQUE TARTE AUX POMMES	SURIMI MAYONNAISE CHOU BLANC VINAIGRETTE BULGARE POISSON MARINÉ PROVENÇALE RIZ / RATATOUILLE KIRI COMPOTE DE POMME BIO

lundi 02 déc.	mardi 03 déc.	jeudi 05 déc.	vendredi 06 déc.
SALADE DE P.D.T. VINAIGRETTE CÉLÉRI VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE LENTILLES POËLÉE DE LÉGUMES PETIT LOUIS CLÉMENTINE	POTAGE CRECY SAUCISSE DE STRASBOURG CHOU CHOUCROUTE / PDT GOUDA À LA COUPE CAMEMBERT FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CERVELAS ET CORNICHONS DONUTS DE POULET FRITES PETIT SUISSE FRUITS PETIT SUISSE SUCRÉ SALADE DE FRUITS DU CHEF	PIZZA COLIN SAUCE DIEPPOISE COQUILLETTES HARICOTS BEURRE CROC LAIT BANANE BIO FRUIT
lundi 09 déc.	mardi 10 déc. REPAS VÉGÉ	jeudi 12 déc.	vendredi 13 déc.
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE COLIN SAUCE CITRON POMMES VAPEUR EPINARDS BÉCHAMEL FRAIDOU ANANAS FRUIT	CÉLÉRI FRAIS REMOULADE BOULE DE SOJA SAUCE TOMATE BASILIC NOUILLES CARRÉ DE L'EST YAOURT AUX FRUITS	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON CHOU BLANC VINAIGRETTE JAMBON BLANC / KETCHUP POTATOES SLICES SAUTÉES YAOURT AROMATISÉ CLAFOUTIS A LA CERISE TARTE AU FLAN	POTAGE POTIRON RÔTI DE BOEUF POELÉE DE LÉGUMES PURÉE MAASDAM BIO A LA COUPE BUCHETTE CHÈVRE POIRE FRUIT
lundi 16 déc.	mardi 17 déc.	jeudi 19 déc. REPAS DE NOËL	vendredi 20 déc.
BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CRÈME COQUILLETTE BIO SIX DE SAVOIE LIÉGEOIS CHOCOLAT	TABOULÉ CHOU ROUGE VINAIGRETTE CORDON BLEU RIZ POIREAU BÉ CHAMEL FROMAGE BLANC AROMATISÉ KIWIFRUIT		SALADEVERTE VINAIGRETTE PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BRANDADE DE POISSON VACHE QUI RIT SAINT MORET CLÉMENTINE

LÉGENDE :

	Régional		Recette cuisinée		Nouvelle recette Nouveau produit
	V viande française		Repas à thème		Bio