

MENUS NOVEMBRE 2025

Ville de Neuilly-Crimolois



Du 03 au 07 novembre

LUNDI

- Nuggets de poulet (sauce ketchup) ●●●
- Petits pois ●●●
- Comté ●●●
- Pomme ●●●

MARDI

- Carottes râpées ●●●
- Dahl de lentilles corail ●●●
- Riz créole ●●●
- Yaourt brassé à la mirabelle ●●●

MERCREDI

- Batavia (sauce vinaigrette balsamique et miel) ●●●
- Sauté de bœuf (sauce marengo) ●●●
- Pennes ●●●
- Kiwi ●●●

JEUDI

- Taboulé ●●●
- Filet de colin (sauce fromage ail et fines herbes) ●●●
- Carottes rondelles à la crème ●●●
- Beignet au chocolat ●●●

VENREDI

- Œufs pochés (sauce milanaise) ●●●
- Haricots beurre et pommes de terre persillées ●●●
- Cantafrais ●●●
- Banane ●●●

Du 10 au 14 novembre

- Choux rouges et carottes aux agrumes ●●●
- Légumes d'hiver façon couscous ●●●
- Semoule ●●●
- Yaourt nature sucre de canne complet ●●●

Jour férié

- Céleri râpé rémoulade ●●●
- Navarin d'agneau ●●●
- Flan de potiron ●●●
- Compote pomme cassis fraise ●●●

- Dos de colin (sauce Nantua) ●●●
- Blé ●●●
- Saint Albray ●●●
- Pomme ●●●

- Chou blanc ●●●
- Tortellini au gruyère (sauce fromage) ●●●
- Cubes de pêches ●●●

Du 17 au 21 novembre

- Pommes de terre en salade ●●●
- Pané de blé tomate mozzarella ●●●
- Chou vert braisé aux petits légumes ●●●
- Clémentines ●●●

- Filet de flétan (sauce normande) ●●●
- Poêlée de légumes d'automne ●●●
- Petit Nova aux fruits ●●●
- Banane ●●●

- Aiguillette de poulet (sauce Gaston Gérard) ●●●
- Purée de panais ●●●
- Mimolette à croquer ●●●
- Gâteau basque ●●●

MENU AFRIQUE

- Chakalaka (pois chiches, haricots blanc, tomates) ●●●
- Colombo veggie (patates douces, carottes, lait de coco, épinards, poivrons) ●●●
- Cubes de mangue ●●●

- Paleron de bœuf au jus ●●●
- Frites ●●●
- Petit Louis coque ●●●
- Poire ●●●

Du 24 au 28 novembre

- Batavia (sauce vinaigrette balsamique) ●●●
- Gratin de pommes de terre façon tartiflette (allumettes fumées de porc ou végétales) ●●●
- Compote pomme mirabelle ●●●

- Omelette nature ●●●
- Epinards ●●●
- Pavé d'Affinois ●●●
- Banane ●●●

- Céleri râpé rémoulade ●●●
- Sauté de veau (sauce curry) ●●●
- Boulgour ●●●
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges ●●●

- Chou blanc ●●●
- Dos de lieu (sauce oseille) ●●●
- Poêlée de légumes et mini-pennas ●●●
- Tarte grillée aux cerises ●●●

- Haricots verts en salade ●●●
- Lentilles aux petits légumes ●●●
- Céréales méditerranéennes ●●●
- Yaourt vanille ●●●



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.