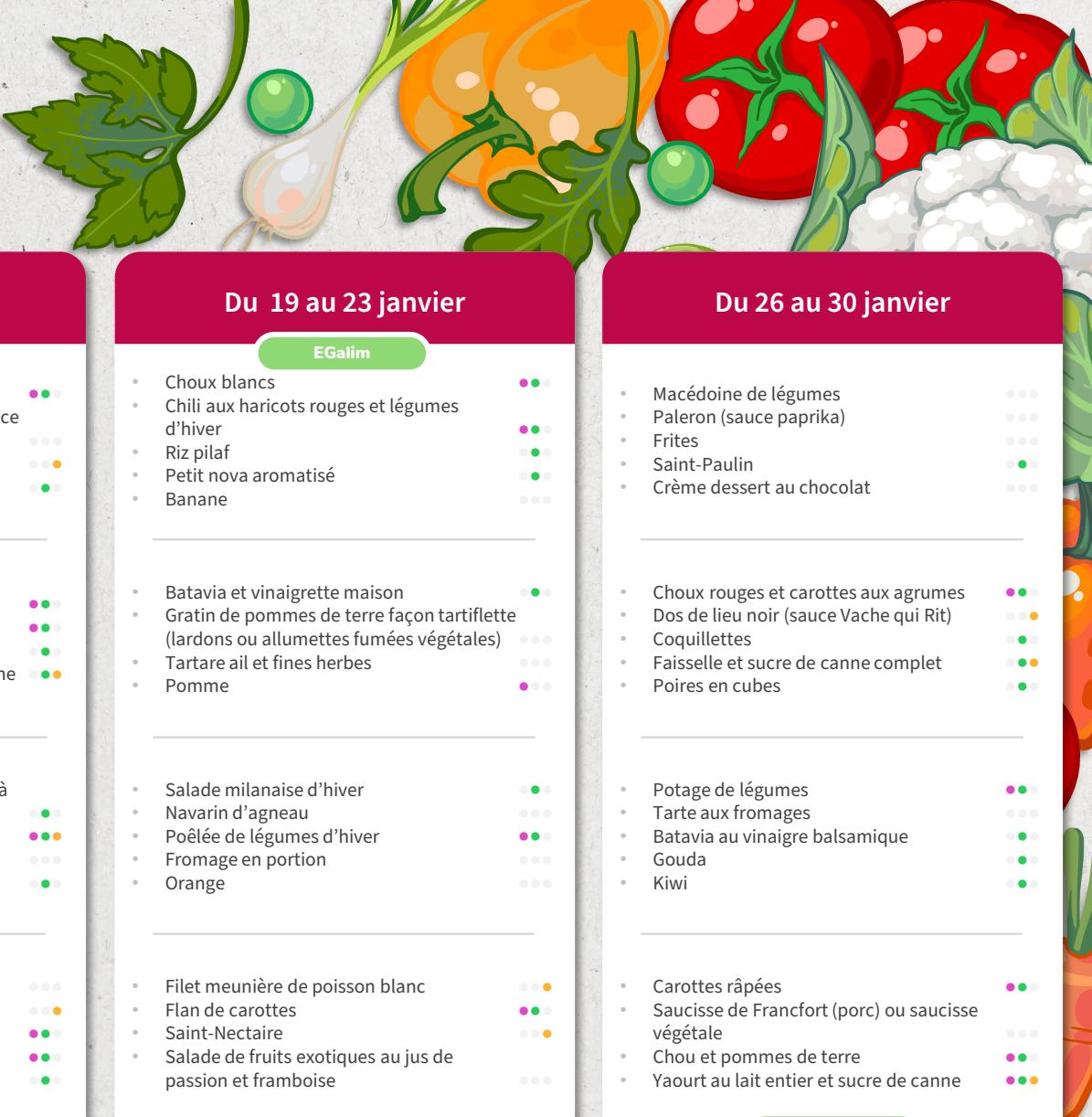


# MENUS JANVIER 2026

Ville de Neuilly-Crimolois



## Du 5 au 9 janvier

LUNDI

- Batavia (sauce vinaigre balsamique)
- Aiguillette de poulet (sauce cancoillotte)
- Haricots au beurre et pommes de terre
- Mimolette à croquer
- Galette des Rois

MARDI

- Omelette nature
- Purée de brocolis
- Mini-Ortolan
- Pomme

MERCREDI

- Céleri rémoulade
- Blanquette de veau
- Flan de potimarron
- Carré Ligueil
- Mélange de fruits au jus de raisin

JEUDI

- Macédoine
- Dos de colin (sauce Nantua)
- Macaroni
- Yaourt vanille au lait entier
- Kiwi

VENDREDI

- Choux blancs et carottes
- Dahl de lentilles corail
- Riz créole
- Yaourt à la grecque et sucre de canne
- Orange

## Du 12 au 16 janvier

EGalim

- Choux rouges
- Tortellini trois couleurs au fromage (sauce crème)
- Comté
- Compote pomme poire

- Carottes râpées
- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Yaourt nature de brebis et sucre de canne

- Batavia et vinaigrette (sauce moutarde à l'ancienne)
- Brandade de poisson
- Tomme blanche
- Tartes aux pommes

- Betteraves crues râpées
- Sauté de bœuf (sauce pain d'épices)
- Blé aux petits légumes
- Yaourt brassé abricot sur lit de fraise
- Clémentine

- Salade d'hiver de pâtes
- Blanc de poulet (sauce Gaston Gérard)
- Epinards
- Cantafrais
- Poire

## Du 19 au 23 janvier

EGalim

- Choux blancs
- Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver
- Riz pilaf
- Petit nova aromatisé
- Banane

- Batavia et vinaigrette maison
- Gratin de pommes de terre façon tartiflette (lardons ou allumettes fumées végétales)
- Tartare ail et fines herbes
- Pomme

- Salade milanaise d'hiver
- Navarin d'agneau
- Poêlée de légumes d'hiver
- Fromage en portion
- Orange

- Filet meunière de poisson blanc
- Flan de carottes
- Saint-Nectaire
- Salade de fruits exotiques au jus de passion et framboise

- Céleri rémoulade
- Œuf poché (sauce milanaise)
- Haricots verts
- Crème Vanille
- Pain d'épices

## Du 26 au 30 janvier

- Macédoine de légumes
- Paleron (sauce paprika)
- Frites
- Saint-Paulin
- Crème dessert au chocolat

- Choux rouges et carottes aux agrumes
- Dos de lieu noir (sauce Vache qui Rit)
- Coquillettes
- Faisselle et sucre de canne complet
- Poires en cubes

- Potage de légumes
- Tarte aux fromages
- Batavia au vinaigre balsamique
- Gouda
- Kiwi

- Carottes râpées
- Saucisse de Francfort (porc) ou saucisse végétale
- Chou et pommes de terre
- Yaourt au lait entier et sucre de canne

EGalim

- Betteraves rouges et dés de féta
- Paëlla revisitée (Riz, petits pois, carottes et oignons)
- Cantal
- Pomme



LOCAL



BIO



EGALIM

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.