

MENUS MARS 2026

Ville de Neuilly-Crimolois



LUNDI

Du 02 au 06 mars

- Omelette nature
- Poêlée de légumes d'hiver
- Saint-Nectaire
- Fruit de saison



MARDI

- Chou blanc
- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Yaourt à la grecque et sucre de canne



MERCREDI

- Céleri rémoulade
- Filet de lieu noir
- Chou de Bruxelles au jus
- Poire en cube à la dijonnaise



JEUDI

- Betteraves rouges
- Sauté de bœuf (sauce flamande)
- Frites
- Kiwi vert



VENDREDI

- Aiguillette de poulet (sauce vigneronne)
- Purée de pois cassés
- Yaourt au lait entier et sucre de canne
- Pomme



Du 09 au 13 mars

- Chou rouge
- Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver
- Riz pilaf
- Yaourt brassé vanille sur lit de framboise



- Filet de Hoky (sauce normande)
- Haricots verts
- Mini-Ortolan
- Orange



- Carottes râpées
- Boulettes de bœuf (sauce tomate)
- Pomme de terre grenaille
- Compote pomme / poire



- Œufs pochés (sauce crème)
- Chou fleurs fleurette
- Gouda
- Gâteau basque



- Emincé de filet de poulet (sauce chasseur)
- Poêlée de légumes aux mini pennes
- Faisselle et sucre de canne complet
- Poire



Du 16 au 20 mars

- Filet de colin (sauce badiane)
- Epinards
- Cantal
- Banane



Saint-Patrick

- Haricots verts en salade
- Penne au pesto
- Fromage blanc façon cervelle de canuts
- Kiwi



- Pomme de terre en salade
- Tarte oignons
- Batavia (sauce vinaigrette maison)
- Pain d'épices



- Céleri rémoulade
- Paëlla revisitée version hiver (petits pois, oignon, carottes)
- Petit Nova nature et sucre de canne



- Sauté de bœuf (sauce Marengo)
- Haricots beurre persillés
- Tomme blanche
- Pomme



Du 23 au 27 mars

- Dos de colin (sauce Nantua)
- Carottes Vichy
- Saint Paulin
- Orange



- Chou rouge
- Ravioli aux épinards
- Tartare ail et fines herbes
- Compote pomme / abricot



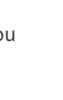
- Carottes et choux blancs en duo
- Paupiette de volaille
- Blé aux petits légumes
- Yaourt brassé à la fraise



- Sauté de bœuf (sauce paprika)
- Brocolis persillés
- Pavé d'Affinois
- Poire



- Batavia et vinaigrette balsamique
- Sauce carbonara (lardons de porc ou allumettes végétales)
- Spaghetti
- Yaourt brassé au lait de coco et framboise



LOCAL



BIO



AOC
AOP

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.