



École de NEAC

Mois de JANVIER

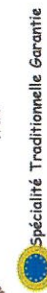
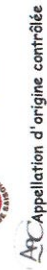
2023

Bon appétit !

lundi 2 janvier	mardi 3 janvier	mercredi 4 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
Basile	Geneviève	Odilon	Repas Végétarien Edouard	Mélaine
	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Potage poireaux et pommes de terre
	Boulette de bœuf sauce tomate vbf		Tarte au fromage	Rôti de porc
	Pâtes au beurre		Salade de saison	Haricots Vendéens
	Fromage		Fromage	Fromage blanc et coulis
	Compote		Galette des rois	Fruit frais de saison



Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRON.



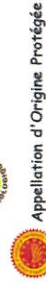
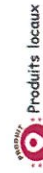
École de NEAC

Mois de JANVIER 2023

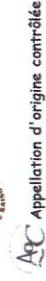


Bon appétit !

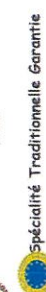
lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<i>Alix</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	Repas Végétarien <i>Tatiana</i>	<i>Yvette</i>
Sardines à l'huile	Salade coleslaw		Potage de légumes	Friand fromage
Escalope de porc au jus	Dos de colin rôti persillade citron		Lasagnes d'épinard béchamel	Poulet rôti au thym
Gratin de chou-fleur	Purée de pommes de terre			Haricots plats
Petit suisse	Fromage		Fromage	Yaourt nature
Fruit frais de saison	Compote de pommes		Crème renversé	Pêche chantilly



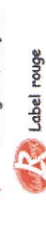
Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont viciés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



Préparation maison à base de produits frais



Label rouge



Indication géographique protégée

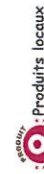
École de NEAC JANVIER

2023



Bon appétit !

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Marcel MENU DES ENFANTS	Roseline Repas Végétarien Œufs mayonnaise	Prisca 	Marius Salade de saison	Sébastien Rosette
	Pizza au fromage		Paleron sauce tomate	Filet de poisson du jour
	Salade		Coeur de Blé	Carottes glacées
	Petit suisse		Samos	Fromage
	Fruit frais de saison		Tarte aux pommes	Fruit frais de saison



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée

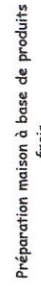
Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



Appellation d'origine contrôlée



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

Viande de bœuf
D'origine française

Label rouge



Indication géographique protégée

Produit frais,
Local et de saison

École de

NEAC

JANVIER

2023



Bon appétit !

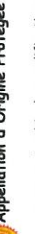
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Banard	François de Sales	Conversion de Paul	Repas Végétarien Paule	Angèle
Potage de légumes	Salade haricot vert 		Carottes râpées	Salade et pain croquant au fromage
Paupiette de veau au jus	Tortis sauce bolognaise		Omelette aux pommes de terre	Calamars à la romaine
Pomme de terre				Écrasé de brocolis 
Fromage 	Fromage		Yaourt local 	Fromage
Compote pomme banane	Cocktail de fruits		Gâteau anniversaire	Fruit frais de saison



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

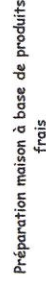
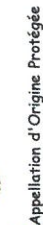
Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRON.

École de NEAC JANVIER



Bon appétit !

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 1 février	jeudi 2 février	vendredi 3 février
<i>Martine</i>	<i>Ella</i>	<i>Pres du Seigneur</i>	<i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>
Nems	Émincé de chou, salade, pommes et emmental		Céleri rémoulade	Potage à la tomate
Escalope de volaille sauce aigre douce	Pâtes à la mexicaine (haricots rouges/carotte/maïs)		Rôti de veau au jus	Marmite océane
Poêlée de légumes et champignons			Petits pois à la française	Riz
Fromage	Petit filou		Fromage	Fromage
Banane	Compote		Crêpe de la chandeleur	Pomme



Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRON.

École de NEAC
FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 6 février	mardi 7 février	mercredi 8 février	jeudi 9 février	vendredi 10 février
<i>Easton</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Jacqueline</i>	<i>Apolline</i>	<i>Arnaud</i>
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES



Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de NEAC
FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
Béatrice	Valentin	Claude	Julienne	Alexis
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES

Produits locaux

Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée

Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

Viande de bœuf
D'origine française

Label rouge

Préparation maison à base de produits
frais

Spécialité Traditionnelle Garantie

Appellation d'origine contrôlée

Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée

Produits locaux

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

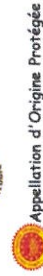
École de NEAC FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
Aimée	Damien	Isabelle	Lazare	Modeste
Potage légumes	Wrap de saison		MENU DES ENFANTS	Céleri mayonnaise
Pilons de poulet rôtis	Poisson provençale			Crêpe emmental
Gratin de chou fleur	Carottes sautées			Salade Verte
Fromage	Yaourt local			Fromage
Compote	Merveilles ou beignet			Crème dessert praliné



Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de NEAC FEVRIER



2023

Bon appétit !

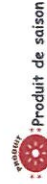
lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
<i>Honorine</i>	<i>Romain</i>	<i>Aubin</i>	<i>Charles le Bon</i>	<i>Guénolé</i>
Betteraves vinaigrette	Velouté de potiron		Taboulé	Salade Hawaïenne
Cordon bleu	Estouffade de veau		Dos de colin à la tomate	Lasagnes végétariennes
Ecrasée de pomme de terre	Fleuriettes de brocoli		Salsifis	***
Fromage	Fromage		Yaourt	Fromage
Fruit frais de saison	Salade de fruits frais		Tarte chocolat	Riz au lait



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée

Préparation maison à base de produits
fraisViande de bœuf
D'origine françaiseProduit frais,
local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.