



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	 GALETTE DES ROIS	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Semoule		Beignets de chou-fleur
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Cantal 		Petit suisse aux fruits 
Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison		Fruit de saison
				S/P : Terrine de légumes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	Potage tomate	 Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)  	Rôti de porc au thym* 	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille	Penne	Ebly aux petits légumes	Tartare nature	Haricots verts persillés 
Boursin	Emmental 	Yaourt sucré 	Fruit de saison 	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes 	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 		Quatre-quarts
	S/P : Rôti de dinde	S/P : Pâté de volaille		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, mais, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Salade verte
Rôti de dindonneau sauce forestière	Filet de lieu sauce citron vert 	Chipolatas* 	Choucroute (PC)* 	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Lentilles vertes	Petits pois carottes		
Vache qui rit 	Brie 	Mimolette	Carré de l'Est	Buchette
Fruit de saison 	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote de pommes fraises 
		S/P : Saucisse de volaille	S/P : choucroute sans porc	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron	Concombre à la crème 	Pâté de campagne*	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Petit suisse sucré	Courgettes sautées pommes terre	Rondelé nature	Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Fruit de saison	Fromage ovale	Fruit de saison	Samos	Crêpe au chocolat
S/P : Rôti dinde aux lentilles	Compote de pommes 	S/P : Pâté de volaille	Ile Flottante 	 S/P : Crêpe au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Potage aux 7 légumes	Pizza au fromage	Salade verte	Nems au poulet
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC)	Oeufs durs	Hachis parmentier (PC)	Grignotines de porc sauce asiatique*
Semoule	Edam	Gratin d'épinards	Vache qui rit	Riz cantonnais
Pont-l'évêque	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits	Flan nappé caramel	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Liégeois vanille	S/P : Cassoulet au poulet	Gâteau au chocolat		S/P : Sauté de poulet sauce asiatique

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade de l'ouest: Fonds d'artichauts, tomates, maïs
Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage (velouté aux champignons)	Salade verte 	Flammekueche gratinée*	Radis beurre 	Tomate vinaigrette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Emmincé de poulet au gingembre	Parmentier de poisson (PC)  	Boulettes de bœuf mironton  
Haricots beurre		Jeunes carottes confites		Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés 	Yaourt sucré	Saint-Nectaire 	Tartare ail et fines herbes	Kiri
Fruit de saison	Muffin au chocolat 	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Compote de pommes
		S/P : Tarte au fromage		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS Ecole + C.L Conde Ste Libiaire



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Salade coleslaw	Pamplemousse	Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger	Bœuf aux olives	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Carottes au beurre	Frites	Semoule	Riz	Lentilles
Camembert	Donuts	Cheddar	Petit suisse aux fruits	Banane
Fruit de saison		Mousse au chocolat	Fruit de saison	
S/P : Terrine de poisson				

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc