



MENUS CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			

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 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita	Crêpe au fromage	Tomates
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)	Emincé de poulet façon thaï	Chipolatas grillées*	Nuggets de poisson
Purée de carottes		Légumes façon wok	Rosti aux légumes	Epinards à la crème
Buchette	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Samos	
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Ananas	Fruit de saison	Liégeois vanille
			S/P : Saucisses 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:

Salade Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, pommes golden, ananas, raisins secs, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc

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



MENUS CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves maïs vinaigrette	Tomates vinaigrette 	Melon 	Œuf du  mayonnaise
	Cordon bleu	Rôti de dinde froid	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (pc)  
	Haricots verts	Salade surprise 	Coquillettes	Yaourt aux fruits mixés
	Kiri 	Fromage fouetté	Brownies	Fruit de saison 
	Compote de pommes 	Fruit de saison		

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

INFORMATIONS :

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

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



MENUS CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Petits pois carottes	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Petit suisse nature	Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Fruit de saison	Liégeois chocolat
				S/P : Salade alsacienne sans viande

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 alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil

Légumes du jardin: carottes, navets, poireaux, cocos

Salade brésilienne: coeurs de palmier, tomates, maïs

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Saucisson sec*	Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes	Kiri	Buchette	Cheddar
Compote pommes	Vache qui rit	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gâteau basque
	Fruit de saison	S/P : Pizza au fromage		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:

Salade avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges

Salade composée: salade verte, tomates, oignons rouges

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes		Cocos mijotés		Gratin de courgettes
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Carré frais
Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Fruit de saison
				S/P : Friand au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc

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











- * Plat contenant du porc



MENUS CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre	Salade verte	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Riz	Taboulé  	Pommes rostis
Yaourt nature 	Fromage frais aromatisé 	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Salade de fruits frais	 Cookies	Compote de pommes (stock)
			S/P : Mixed grill sans porc	


 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc

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





- * Plat contenant du porc












MENUS CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Tomates vinaigrette 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 	Tomme des Pyrénées	Emmental	Cantafrais	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
				

 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:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier	Pastèque	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes	Beignets de chou fleur	Petit Louis	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Kiri	Yaourt sucré		
Marbré au chocolat	Fruit de saison	Far breton aux pommes	Compote de pommes	S/P : Jambon de dinde

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 surprise : pâtes, tomates, maïs

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