



MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Melon | Carottes râpées | Pastèque | Concombres vinaigrette | Saucisson sec* |
| Spaghetti bolognaise (PC) | Colin meunière | Goulasch de bœuf | Omelette Pommes vapeur | Aiguillettes de poulet à la crème |
| Chantailou | Purée | Carottes au jus | Coulommiers | Petits pois-carottes |
| Pâtisserie | <u>Fromage blanc</u> | <u>Mimolette</u> | Fruit de saison | <u>Tartare nature</u> |
| | <u>Fruit de saison</u> | <u>Mousse au chocolat</u> | | <u>Compote de pommes</u> |
| | | | | S/P: Roulade de volaille |

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:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------|----------------------------|
| Tomate | Pastèque | Melon | Œuf dur mayonnaise | Concombres vinaigrette |
| Sauté de veau marengo | Raviolini tomates mozzarella (PC) | Pizza tex Mex salade mixte (PC) | Grignotine de porc* | Nuggets de poisson |
| Riz | Cookie | Petit suisse sucré | Beignets de chou-fleur | Macaroni au beurre |
| Emmental | | Fruit de saison | Vache qui rit | Boursin nature |
| Fruit de saison | | | Fruit de saison | Compote de pommes-abricots |
| | | | S/P : Sauté de poulet | |

- 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:

Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--|---|---|----------------------|--|
| Tomates vinaigrette | Tarte tomate chèvre | Endives aux noix | Salade Athéna | Pizza au fromage |
| Sauté de bœuf aux oignons | Poisson pané  | Filet de poulet grillée | Rôti de veau au thym | Omelette basquaise Haricots verts persillés |
| Semoule | Jardinière de légumes  | Epinards à la crème | Pommes quartiers | Fromage blanc  |
| <u>Kiri</u> | Brie | <u>Bleu</u>  | Fromage ovale | Palet breton  |
| <u>Fruit de saison</u>  | <u>Crème dessert vanille</u> | <u>Fruit de saison</u> | Donuts | |



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 Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/P: Sans Porc

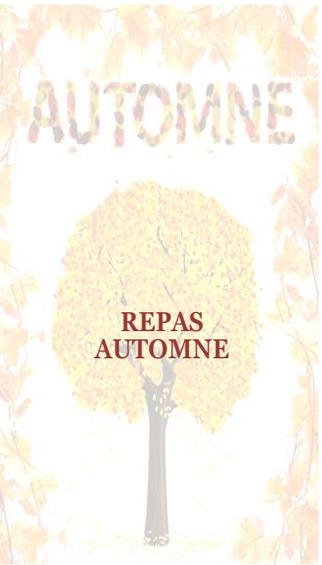
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|--|
| Melon  | Carottes râpées  | Saucisson à l'ail* |  | Quiche* |
| Jambonneau aux petits légumes* | Tomate farcie veggie Riz | Bœuf façon moussaka (pc)  | | Aiguillettes de colin aux céréales  |
| Tortis | | | | Epinards à la crème |
| Vache qui rit  | Edam | Maroilles  | | <u>Gouda</u> |
| <u>Fruit de saison</u>  | Fruit de saison  | <u>Fruit de saison</u> | | <u>Liégeois au chocolat</u> |
| S/P: Jambon de dinde aux petits légumes | | S/P: Roulade de volaille | | 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

MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Salade verte | Pommes de terre ciboulette | Salade de riz niçois | Concombres vinaigrette | Œuf dur mayonnaise |
| Lasagnes végétarienne (PC) | Cordon bleu | Croque-monsieur* et salade mixte (PC) | Filet de lieu beurre blanc | Emincé de poulet façon kebab |
| Yaourt aux fruits mixés | Gratin de courgettes | Croc' lait | Semoule | Jeunes carottes caramélisées |
| Fruit de saison | Gouda | Mousse à la framboise | Brie | Cantal |
| | <u>Fruit de saison</u> | S/P: Pizza au fromage | Banane | <u>Muffin au chocolat</u> |

- 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



MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|--|
| Potage | Crêpe au fromage | Mortadelle* | Quiche lorraine* | Carottes râpées |
| Poulet rôti | Poisson meunière  | Sauté de poulet sauce basquaise | Steak haché ketchup  | Chili végétarien (PC) |
| Coquillettes | Poêlée de légumes | Ebly aux petits légumes | Beignets de brocolis | |
| Brebicrème | <u>Yaourt nature</u>  | Brie  | <u>Cheddar</u> | Emmental |
| Fruit de saison  | <u>Fruit de saison</u>  | <u>Salade de fruits frais</u> | <u>Liégeois vanille</u> | Eclair au chocolat |
| | | S/P: Roulade de volaille | S/P: Tarte 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



MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|-------|----------|-------|----------|
| | | | | |

| | |
|-------------------------|---|
| 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:

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

MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------|--|--|--|--|
| Maïs au thon | Betteraves vinaigrette | Salade de pommes de terre | Salade verte  | Surimi mayonnaise |
| Nuggets de poulet | Moules | Sauté de poulet façon thaï | Parmentier végétarien (pc)  (nouvelle recette) | Merguez grillées |
| Courgettes et pommes de terre | Frites | Légumes façon wok | | Ratatouille et pommes de terre |
| Croc 'Lait | Mimolette | Kiri | Petit suisse sucré  | <u>Tomme blanche</u> |
| <u>Mousse au chocolat</u> | <u>Fruit de saison</u>  | Marbré au chocolat  | Croissillon aux pommes | Banane  |
| | | |  | |

| | |
|---|---|
|  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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/P: Sans Porc

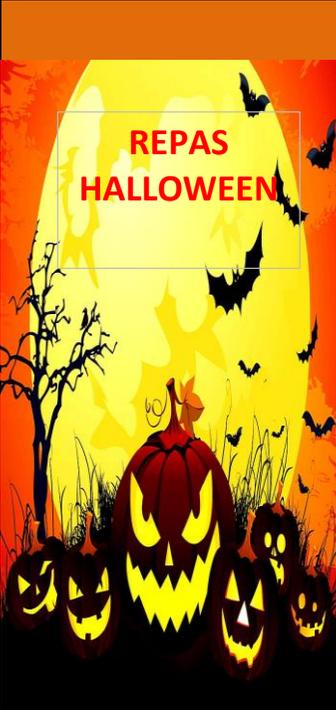
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|---|
| <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Rougail de saucisse fumée*</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Saucisse de volaille</p> | <p>Tarte au fromage</p> <p>Cœuf dur</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p>  | <p>Salade verte </p> <p>Brandade de poisson (PC) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Mousse au café</p> |  <p>REPAS HALLOWEEN</p> |  <p>1er NOVEMBRE TOUSSAINT</p> |

| | |
|---|---|
|  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