



# 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
- 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:**

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	
<u>Kiri</u>	Brie	<u>Bleu</u> 	Fromage ovale	Fromage blanc 
<u>Fruit de saison</u> 	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Fruit de saison</u>	Donuts	Palet breton 



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	VENREDI

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 	Croisillon 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><b>REPAS HALLOWEEN</b></p>	 <p><b>1er NOVEMBRE TOUSSAINT</b></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