

MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Pommes sautées	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/V: taboulé

-  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:

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

MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de pâtes	Duo de chou	Tomates vinaigrette
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Gratin d'endives	Kiri	Tortis
	Compote biscuitée	Yaourt aux fruits	Banane	Coulommiers
		Gâteau au chocolat		Cookies aux pépites de chocolat
		S/V: Pané fromager	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	

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 de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

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

- * Plat contenant du porc



MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Filet de colin meunière
Petits pois carottes	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre		Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage ovale
Fruit de saison 		Fruit de saison	Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardines beurre/ Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de poisson	

 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:

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

MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Rissollette de veau	Rôti de veau au thym	Bœuf bourguignon (pc) 	Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate 	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Far breton aux poires 	Fruit de saison 	Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison			Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage/ Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette/ Pizza 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:

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



MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade coleslaw	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC)	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Haricots verts
Tartare nature	Fromage frais aromatisé	Petit suisse aux fruits	Brownies	Yaourt nature
Compotes de pommes	Fruit de saison	Panacotta coulis de fruits		Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		

- 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 montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise
 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 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Velouté de potiron	Flammekueche*	Pommes de terre à la ciboulette	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales 
Yaourt aromatisé	Purée	Gratin d'aubergines	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison	Petit suisse nature	Vache qui rit 	Fromage frais aromatisé 	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses 	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage /Poisson en sauce	S/V: Bâtonnets mozzarella	

-  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 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p>REPAS DE NOËL</p>	Potage
Cordon bleu	Œuf dur	Cheeseburger		Pavé de colin à la tomate
Carottes au jus	Epinards à la crème	Frites		Poêlée de légumes forestière
Boursin nature				Yaourt sucré
Crème dessert chocolat	Banane sauce chocolat	Donuts		Madeleine
S/V: Poisson pané				

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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc