










MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---|---|
| Potage | Tarte au fromage | Carottes râpées |  | Saucisson à l'ail* |
| Omelette  | Cordon bleu | Boulettes de bœuf à l'orientale  | | Filet de colin meunière  |
| Gratin de légumes | Haricots verts  | Semoule | | Petits pois |
| Yaourt aromatisé  | | Cantal  | | Tomme blanche |
| Fruit de saison  | Mousse au chocolat | Compote de pommes  | | Fruit de saison |
| | | | | S/P : Terrine de légumes |

 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 S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| Accras de poisson | Chou blanc aux raisins secs | Pâté forestier* | Betteraves mimosa | Crêpe au fromage |
| Rissollette de veau | Rôti de porc au thym* | Paupiette de dinde sauce fromagère | Chili végétarien (PC) | Nuggets de poisson |
| Gratin de ratatouille | Pommes vapeur | Gratin dauphinois | (égréné végétal) | Haricots verts persillés |
| Yaourt aux fruits mixés | Emmental | Yaourt sucré | Buchette | Fromage frais aromatisé |
| Fruit de saison | Eclair au chocolat | Far breton aux pommes | Fruit de saison | Madeleine |
| | 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, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette


- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|---|
| Salade verte | Carottes rapées  | Tranche de surimi mayonnaise | Salade de pâtes | Potage poireaux, pommes de terre |
| Lasagnes végétarienne (PC) | Dés de colin aux graines de céréale  | Chipolatas*  | Choucroute (PC)*  | Rôti de dinde sauce forestière |
| Mimolette | Epinards à la crème | Petits pois carottes | Fromage frais aux fruits | Coquillettes |
| Compote de pommes framboises  | Yaourt à la vanille | Samos | Fruit de saison | Vache qui rit  |
|  | Fruit de saison  | Gâteau fromage blanc et fleur oranger  | | Crème dessert vanille  |
| | | S/P : Saucisse de volaille | S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc | S/P : Rôti de dinde |

 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 S/V : Sans Viande











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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire




SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|--|
| Saucisson sec* | Concombre à la crème  |  <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p> | Salade coleslaw   | Crêpe jambon fromage* |
| Petit salé aux lentilles* (pc) | Penne | | Couscous Boulettes végétal (PC)  | Emincé de bœuf aux oignons  |
| Petit suisse sucré | Fromage ovale | | Samos | Haricots verts  |
| Fruit de saison | Compote de pommes  | | Fruit de saison  | Crêpe au chocolat  |
| S/P : Terrine de poisson Rôti dinde aux lentilles | | | S/P : Sauté de poulet sauce asiatique | |


 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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Tomates et maïs | Betteraves vinaigrette | Salade fantaisie | Chou rouge aux pommes granny | Pizza au fromage |
| Filet de poulet sauce chasseur | Cassoulet* (PC) | Cubes de lieu sauce nordique | Hachis parmentier (PC) | Œufs durs |
| Semoule | Edam | Haricots beurre persillés | Emmental | Gratin d'épinards |
| Yaourt aromatisé | Cocktail de fruits au sirop | Gâteau au chocolat | Fruit de saison | Petit suisse aux fruits |
| Fruit de saison | S/P : Cassoulet au poulet | S/P : Pâté de volaille | | Gâteau basque |

- Plat Fait Maison
- Produit Issu 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 fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres

Sauce chasseur: Oignons et champignons

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire





SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---|---|--|--|--|
| <p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p> | <p>J'PEUX PAS J'AI TARTIFLETTE</p> | <p>Haricots verts niçois</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Saucisse de volaille</p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p> | <p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Friand au fromage</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:

Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|--------------------------|---|------------------------------|---|
| Tarte au fromage | Œuf dur mayonnaise | Salade alsacienne* | Potage potiron | Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote |
| Escalope de poulet pané | Boulettes végétariennes | Rôti de dinde à la cocotte | Emincé de poulet façon Kebab | Filet de colin saveurs provençales |
| Poêlée de légumes | Haricots verts persillés | Pommes noisettes | Pommes vapeur | Rôstis aux légumes |
| Carré frais | Yaourt sucré | Fromage frais sucré | Fromage ovale | Cheddar |
| Fruit de saison | Palet breton | Mousse au chocolat | Brownies | Fruit de saison |
| | | S/P : Salade alsacienne sans viande / Endives au 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 alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENU CONDE STE LIBIAIRE



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Salade verte | Carottes râpées | Salami* | Tomate vinaigrette | Salade de pâtes |
| Raviolini ricotta épinards (PC) | Parmentier de poisson (PC) | Merguez grillées | Steak haché et ketchup | Paupiette de veau à la tomate |
| Petit suisse sucré | Tartare ail et fines herbes | Chou-fleur et brocolis | Frites | Haricots beurre |
| Muffin au chocolat | Fruit de saison | Yaourt aromatisé | Tomme des pyrénées | Yaourt aux fruits mixés |
| | | Quatre-quarts aux pralines roses | Compote de pommes-framboises | Fruit de saison |
| | | 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:

Sauce diable: tomate, oignons, sucre
Salade fleurette, carottes,maïs, cornichons
 S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire