













SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	 <p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Salade de cœur d'artichauts	Tomates vinaigrette	Concombre  au yaourt
Paupiette de dinde au jus		Boulettes d'agneau aux herbes	Poisson meunière 	Coustillants au fromage
Carottes au beurre 		Semoule 	Pommes vapeur	Lentilles
Fomage fouetté		Cheddar	Yaourt sucré 	Banane 
Fruit de saison		Mousse à la framboise 	Fruit de saison 	
S/P : Terrine de poisson				










 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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



**SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées 	Macédoine de légumes au thon	Quiche*	Salade verte 
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta Coquillettes	Galopin de veau Courgettes et pommes de terre	Aiguillettes de poulet sauce tomate Haricots verts 	Brandade de poissons (PC)  
Fromage blanc sucré 	St Bricet	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt aux fruits	Camembert 
Eclair au chocolat 	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits 	Fruit de saison	Compote de pommes
			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:**

**Boulettes de volaille façon Kefta:** poulet, tomates, oignons, persil, menthe

S/P : Sans Porc














- 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 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage	Concombre  bulgare	Taboulé 	  <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Filet de colin frais (Pêche française) 	Spaghetti façon napolitaine (PC) 	Poulet rôti		Omelette
Gratin d'épinards 	Spaghetti	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Yaourt sucré		Chantailou
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison 		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:**
- Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
  - Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre
  - 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 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette	Feuilleté de fromage	Salade paysanne	Taboulé
Rôti de dinde	Colin façon papillote 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Pommes sautées	Ebly	Haricots verts persillés	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Vache qui rit 	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Quatre quarts 	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat



 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 paysanne** : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

- 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 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché  sauce cheddar*	Rôti de bœuf	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Saint Moret	Pommes noisette	Petit-pois	Buchette	Duo de carottes
Fruit de saison	Cheddar	Yaourt à la vanille	Fruit de saison	Samos
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn		Banane
		S/P : Roulade 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:**

**Lasagnes à la provençale:** pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc




- 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 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salami*	Pâté de campagne*	Salade Grecque 	Roulade de volaille aux olives
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Boursin		Yaourt sucré 
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Banane sauce chocolat	Fruit de saison
	S/P : Salade pommes de terre	S/P : Pâté de volaille/Pizza au fromage		



## INFORMATIONS:

**Salade grecque** : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Préconisations conforme au plan alimentaire