



MENUS CONDE SAINT LIBIAIRE



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette		Taboulé ☞		Tarte au fromage
Omelette		Goulash de bœuf à la hongroise ☞☞		Poisson pané
Pommes vapeur		Carottes au jus		Haricots verts
Yaourt sucré		Brie		Compote de pommes
Fruit de saison		Crème dessert vanille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette		Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner		Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes		Pâte de fruits

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 hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates	Pâté en croûte de volaille	Salade Dolce Vita		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson	Emincé de poulet façon thaï		Boulettes végétale à la tomate
Yaourt aromatisé	Purée	Beignets de brocolis		Purée de carottes
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Camembert		Buchette
	Liégeois vanille	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit		Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise		Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit		Compote de pommes

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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc

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



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Melon	Salade languedocienne
Cordon bleu	Chipolatas grillées*	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Salade surprise	Coquillettes	Pommes vapeurs
Gouda	Yaourt aromatisé	Yaourt à la vanille	Muffin	Tomme de Pyrènes
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Quatre- quart		Fruit de saison
	S/P : Saucisses de volaille grillées			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

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 languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette
Salade surprise: pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate vinaigrette	Salade verte et croutons	Tarte tomate et chèvre	Melon	Salami*
Omelette	Chili con carne (pc)	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de poisson aux céréales
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré	Petit suisse nature	Mimolette	Chanteneige
Galette pur beurre	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Baguette	Palet breton	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

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



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert	Tomate vinaigrette	Saucisson sec*		
Boulettes de bœuf sauce au curry	Lasagnes végétariennes (pc)	Croque Monsieur* et salade composée (pc)		
Pommes noisettes				
Vache qui rit	Emmental	Morbier		
Crème dessert caramel	Compote de pommes	Clafoutis tutti frutti		
		S/P: Terrine de poisson / Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites de chocolat	Baguette	Gaufre		
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille		
Fruit	Lait au chocolat	Pâte de fruits		

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 composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc

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



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Saucisson à l'ail*	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes
Mimolette	Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Fruit de saison	Madeleine	Mousse à la framboise	Croisillon aux pommes	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille	S/P : Terrine de poisson	S/P : Rôti de veau au thym		S/P : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré au chocolat	Baguette	Barre de céréales	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

- 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



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade fraîcheur	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Pommes sautées	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	Kiri
Fruit de saison	Fruit de saison	 Cookies S/P : Mixed grill sans porc	Mousse au chocolat	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
	Jus multi fruits	Fruit	Fruit	Compote de pommes

- 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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Carottes râpées
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boullghour à la tomate	Yaourt aux fruits	Salade de pâtes au pesto	Cantafrais	Ratatouille et pommes de terre
Fromage fouetté	Fruit de saison	Emmental	Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré
Fruit de saison		Donuts		Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Jus d'orange



INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Tarte aux poireaux	Melon 	Pastèque
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC) 	Haché de cabillaud sauce au citron
Courgette à la crème		Ebly	Yaourt aromatisé	Purée 
Yaourt sucré	Vache Picon	Maroilles 	Pâtisserie	Buchette
Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au flan 		Compote de pommes (stock)
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

 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



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Radis beurre	Pastèque	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Rôti de dinde	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Printanière de légumes	Fromage ovale	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Kiri	Yaourt sucré	Compote de pommes	 S/P : Jambon de dinde
Palet breton 	Fruit de saison	Far breton aux pommes		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâtes de fruits	Compote de pommes	Jus de pommes

- 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 surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc