



MENUS CONDE-SAINTE-LIBIAIRE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Tarte au fromage	Concombres à la crème		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Filet de poulet aux herbes	Boulettes de bœuf à l'orientale	BRIOCHE 	Blanquette du pêcheur
Yaourt aromatisé	Boursin nature	Pommes rissolées		Beignets de chou-fleur
Fruit de saison	Liégeois vanille	Cantal		Tomme blanche
		Tarte au flan chocolat	DES ROIS	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:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



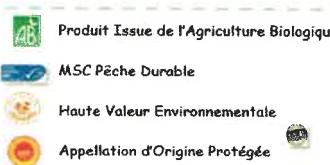
MENUS CONDE-SAINTE-LIBIAIRE

Maj 01/12/2025



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poissons	Potage tomate	Pâté forestier*	Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage
Burger de veau	Rôti de porc au thym*	Emincé de poulet sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Filet de hoki citronné
Gratin de ratatouille	Penne	Gratin dauphinois	(Égrené végétal)	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Buchette	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes	Far breton aux poires	Éclair au chocolat 	Madeleine
	S/P : Rôti de dinde	S/P : Pâté de volaille		



INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

MENUS CONDE-SAINTE-LIBIAIRE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Pâté en croûte*	Quiche*	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Rôti de dinde sauce forestière	Pépites de colin aux céréales	Chipolatas*	Colombo de veau (PC)	Croustillant au fromage
Pommes röstitis	Beignets de brocolis	Petits pois carottes		Lentilles vertes garnies
Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Samos	Carré de l'Est	
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger	Liégeois chocolat	Compote de pommes framboises
	S/P : Pâté en croûte de volaille	S/P : Tarte au fromage / Saucisses 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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

PC : Plat complet

MENUS CONDE-SAINTE-LIBIAIRE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème	Salade coleslaw  	Salade verte  	Crêpe jambon fromage*
Paupiette de dinde à la crème	Poisson pané 	Steak haché & ketchup 	Couscous végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Ebly	Courgettes sautées / pommes de terre	Frites	Samos	Haricots verts 
Petit suisse aux fruits	Yaourt aux fruits mixés	Emmental 	Banane	Crêpe au sucre
Fruit de saison	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 		S/P : Crêpe au fromage



Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issu 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 râpées

S/P: Sans Porc

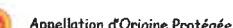
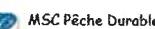
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

PC : Plat complet

MENUS CONDE-SAINTE-LIBIAIRE

SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Salade fantaisie 	Betteraves vinaigrette	Duo de choux 	Œuf dur mayonnaise 
Rissolette de veau	Cubes de colin sauce nordique	Rôti de veau au thym	Boulettes d'agneau à l'orientale	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Beignets de chou-fleur	Cocos mijotés 	Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards 
Yaourt aromatisé	Gouda	Edam	Petit suisse aux fruits 	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison 	Île flottante	Palet breton 	Gâteau basque



INFORMATIONS:

Salade fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

MENUS CONDE-SAINTE-LIBIAIRE



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille		Haricots verts niçois	Carottes râpées 	Pâté en croûte de volaille
Poulet rôti		Chipolatas* 	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine 
Beignets de brocolis		Lentilles vertes  	Riz	Gratin de poireaux 
Camembert 		Maroilles 	Fromage frais sucré	Buchette
Fruit de saison 		Tarte au flan 	Fruit de saison 	Banane
		S/P : Boulettes d'agneau au curry		



INFORMATIONS:

Haricots verts nicois: haricots verts, tomates, olives, pignons rouges

S/P Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

MENUS CONDE-SAINTE-LIBIAIRE



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	 NOUVEL AN CHINOIS Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco S/P: Sauté de poulet au caramel	Salade alsacienne* Rôti de dinde à la cocotte Pommes noisettes Fromage blanc nature Quatre quarts aux pralines roses S/P : Chou blanc à l'emmental	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver Yaourt sucré Palet breton	Feuilleté hot dog* Filet de colin saveurs provençales Röstis aux légumes Kiri Fruit de saison S/P : Friand au fromage
Bœuf Bourguignon (PC)				
Carré de l'est				
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:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

Carottes à la marocaine : carottes, oignons, cumin

Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

PC : Plat complet