













MENUS CONDE-SAINTE-LIBIAIRE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

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

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 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		



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:

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

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



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Pâté en croûte*	Quiche*	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Rôti de dinde sauce forestière	Pépites de colin aux céréales	Chipolatas*	Colombo de veau (PC)	Croustillant au fromage
Pommes röstis	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	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 :
Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

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 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		Haricots verts 
Petit suisse aux fruits	Yaourt aux fruits mixés	Emmental 	Samos	Crêpe au sucre
Fruit de saison	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 	Banane 	S/P : Crêpe 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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

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 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

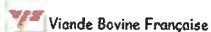
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Salade fantaisie	Betteraves vinaigrette	Duo de choux	Œuf dur mayonnaise
Rissollette de veau	Cubes de colin sauce nordique	Rôti de veau au thym	Boulettes d'agneau à l'orientale	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Beignets de chou-fleur	Cocos mijotés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



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 fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives verts, 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



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		

J'PEUX PAS
J'AI CROZIFLETTE



 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

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



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

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

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

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