



## MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



**SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026**

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
<p>Oeuf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Brandade de poisson (pc)  </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Saute de boeuf à l'ancienne </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p>	<p>Salade tomate et maïs</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Fruit</p>	<p>Pizza</p> <p>Roti de dinde à la tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>St bricet</p> <p>Banane</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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	

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

# MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



## SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté en croûte *</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Quatre quart "maison" </p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille</p>	<p>Concombre bulgare  </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit </p> 	<p>Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>  <p><b>PRINTEMPS</b></p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

<p> Plat Fait Maison</p> <p> Label Rouge</p> <p> Viande Bovine Française</p> <p> Produits Locaux</p> <p> Plat Végétarien</p>	<p> Produit Issue de l'Agriculture Biologique</p> <p> MSC Pêche Durable</p> <p> Haute Valeur Environnementale</p> <p> Appellation d'Origine Protégée</p>
--	--

**INFORMATIONS:**

**Concombre bulgare :** crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc



# MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Radis beurre	Taboulé	Feuilleté aux fromages	Salade paysanne	Chou blanc à la japonaise
Burger de veau sauce moutarde	Aiguillettes de ble et emmental	Crêpinette au jus *	Nuggets de poulet	Filet de hoki sauce crevettes
Pommes sautées	Gratin de courgettes	Petits pois	Haricots plats a la tomate	Pommes vapeur
Tomme pyrenees	Petits suisses aux fruits	Chaource	Fromage blanc sucré	Coulommiers
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat	Mousse à la framboise maison	Crème dessert caramel	Fruit
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	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 :**

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil  
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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



# MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



**SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026**

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) St moret Fruit 	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de veau aux herbes Légumes du pot Carré de l'est Fruit	Concombre à la crème Croque monsieur * Salade composée (garniture) Yaourt à la vanille Creme dessert pop corn maison S/P : Pizza au fromage	<p><b>MENU PÂQUES</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Saucisson à l'ail * Filet de poisson a la bordelaise Gratin de butternut Samos Liégeois vanille S/P : Roulade de volaille
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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 :**

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

**Salade composée :** tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc

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









- \* Plat contenant du porc



## MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



**SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026**

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
 <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>Rosties aux légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Galette au beurre</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Grecque </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
	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 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