



MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Radis beurre Rissollette de veau Pommes vapeur Emmental Fruit S/P : Rôti de dinde	Salade Grecque Steak hache boeuf au cheddar Coquillettes St moret Mousse au chocolat S/P : Saucisses de volaille	Salade fermière Paupiette de veau Jardinière de légumes Chanteneige Far breton aux poires "maison" S/P : Roulade de volaille	Pizza Oeufs durs Epinards à la crème Fromage frais aux fruits Banane 	Carottes râpées Blanquette du pecheur Beignets de brocolis Yaourt nature Fruit S/P : Pâté en croûte de volaille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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	

INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombres tomates, féta, olives noires, oignons rouges
Salade fermière : Pommes de terre, tomates, maïs, jambon de volaille en dés

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



MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026																
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tommes des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p>	<p>Salade dolce vita </p> <p>Emincé de poulet façon thai</p> <p>Légumes façon wok </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Quatre quart "maison" </p> <p><i>S/P : Emincé de poulet</i></p> <p><i>S/V : Omelette</i></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i></p>		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER																	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette																	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture																	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat																	

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

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet










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

- * Plat contenant du porc

MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Salade de maquereaux</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>Salade surprise </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p>S/P : Saucisses de volaille grillées</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits		
Jus de pommes	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 surprise : Pâtes, tomates, maïs
Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC: Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p>	<p>Taboulé </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde</p> <p>S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière</p>	<p>Melon</p> <p>Steak hache de boeuf et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ile flottante</p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Salami*</p> <p>Aiguillettes poisson aux céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Accras de poisson</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré Fruit	Saucisson sec* Croque monsieur * Salade composée (garniture) Maroilles Clafoutis tutti frutti maison S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière / Pizza au	Tomate vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc) Coulommiers Compote de pommes 	Ebly cocktail Beignets de calamars à la romaine Jardinière de légumes Petits suisses aux fruits Fruit S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté au fromage
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus 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:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Terrine de poisson</p> <p>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue* </p> <p>Boulghour nature</p> <p>Cantadou </p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/P : Rôti de veau au thym</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque</p> <p></p>	<p>Quiche lorraine *</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) </p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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:

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

MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon	Salade Languedocienne 	Salade verte vinaigrette	Pastèque 	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Filet de colin meunière 	Tomates farcies 	Mixed grill*	Omelette
Penne aux petits legumes	Haricots beurre	Riz	Taboulé  	Epinards à la crème 
Brie	Yaourt à la vanille	Tomme pyrenees	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés
Flan nappé caramel	Crème dessert praliné	Fruit	Cookies 	Banane
<i>S/V : Poisson pané</i>		<i>S/V : Falafels en sauce</i>	<i>S/P : Mixed grill sans porc</i>	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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
 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 languedocienne : Pois chiches, tomates, concombres
 S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU CONDE SAINT LIBIAIRE



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Pastèque</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boullghour à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes</i></p> <p><i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i></p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Poisson pané sauce tartare </p> <p>Frites</p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p>	<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	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:

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














S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Carottes râpées  	Tarte aux poireaux	Melon 	Radis beurre
Boulettes de poulet facon kefta	Brandade de poisson (pc)  	Saute boeuf au curry 	Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes		Haricots plats a la tomate 	Pommes vapeur aux epices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Emmental	St moret	Tartare nature	Yaourt aromatisé 	Petits suisses aux fruits 
Fruit	Compote de pommes (stock)	Tarte flan maison 	Palet breton	Mousse au citron
<i>S/V : Falafels en sauce</i>		<i>S/P : Roulade de volaille</i>		<i>S/V : Raviolis au saumon</i>
<i>S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager</i>				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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	

INFORMATIONS :

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



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert pistache</p> <p><i>S/V : Salade piémontaise sans viande</i></p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites four / ecole + ketchup flaçon</p> <p>Donuts</p> <p><i>S/V : Fish burger</i></p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i></p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Brownie </p> <p><i>S/P : Jambon de dinde</i></p> <p><i>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</i></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

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 surprise : Pâtes, tomates, maïs
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

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