










MENUS CONCHE SUR GONDOIRE



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage		 GALETTE DES ROIS	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 			Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre			Beignets de chou-fleur
Kiri 	Yaourt aromatisé 			Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison 			Fruit de saison

 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 CONCHE SUR GONDOIRE



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs 		Betteraves mimosa	Taboulé
Rissolette de veau	Rôti de porc au thym* 		Chili végétarien (PC) 	Filet de merlu citronné 
Carottes au jus	Penne			Haricots verts persillés 
Boursin	Emmental 		Tartare nature	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes 	Eclair au chocolat		Fruit de saison 	Quatre-quarts
	S/P : Rôti de dinde			

 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:

Chili végétarien: Egréné 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



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Carottes râpées		Salade de pâtes	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Filet de lieu sauce citron vert 		Choucroute (PC)* 	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Epinards à la crème		Carré de l'Est	Buchette
Vache qui rit 	Brie 		Liégeois vanille	Compote de pommes fraises 
Fruit de saison 	Tarte aux pommes		S/P : choucroute sans porc	
S/P : Rôti de dindonneau				

 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 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau		Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Lentilles au jus	Chou-fleur et brocolis		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Cantafrais	Yaourt aromatisé		Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 		Ile Flottante	
S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles				S/P : Crêpe au fromage

 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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

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


- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHE SUR GONDOIRE



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Tomates et maïs		Chou rouge aux pommes granny 	
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym		Paupiette de dinde	Nems au poulet 
Semoule	Ebly aux champignons		Purée	Grignotines de porc sauce asiatique*
Pont-l'évêque 	Six de savoie		Vache qui rit 	Riz cantonnais
Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop		Flan nappé caramel	Tarte au chocolat et à la noix de coco
				S/P : Sauté de poulet sauce asiatique

 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 de l'ouest: Fonds d'artichauts, tomates, maïs
Sauce chasseur: Oignons et champignons











S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de patates	Salade verte 		Radis beurre 	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet sauce diable	Raviolini ricotta épinards (PC)		Parmentier de poisson (PC)  	Boulettes de bœuf mironton  
Petits pois				Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés 	Yaourt sucré 		Tomme Blanche	Kiri
Liégeois vanille	Muffin au chocolat  		Fruit de saison	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:

Sauce diable: tomate, oignons, sucre

S/P: Sans Porc

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








- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHE SUR GONDOIRE



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw 		Tomates vinaigrette 	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger 		Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites		Riz	Lentilles 
Fomage fouétté	Donuts		Six de savoie	Banane 
Fruits au sirop			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 parisienne: pdt, tomates, mais, jambon de dinde








S/P : Sans Porc




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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes rapées		Tomates vinaigrette 	Salade de radis aux abricots secs 
Rôti de dinde	Boulettes de volaille façon Keftha		Chili végétarien (PC) 	Brandade de poissons (PC) 
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes			
Yaourt aux fruits 	Faisselle		Fromage blanc sucré	Camembert
Fruit de saison	Palet Breton pur beurre 		Eclair 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:










Boulettes de volaille façon Keftha: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

S/P : Sans Porc

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



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Steak haché sauce fromage </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p>	<p>Poêlée de légumes Beignets de brocolis</p>	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</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:

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



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Macédoine au thon		Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé		Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré
Liégeois vanille	Fruit de saison		Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
			S/P : Salade paysanne	

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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHE SUR GONDOIRE



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>MENU SPECIAL PAQUES</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Samos</p> <p>Banane </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:

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






S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade brésilienne	Salade verte 		Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)		Raviolini et ricotta (pc)	Colin meunière et citron
Ebly aux champignons				Pommes röstis
Cantal 	Buchette		Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes 		Pâtisserie	Gâteau marbré au chocolat
				

 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 du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote

Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives

Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHE SUR GONDOIRE



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette
Sauté de poulet	Filet de colin beurre blanc		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Yaourt aux fruits mixés
Yaourt aromatisé	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Compotes de pommes fraises
Fruit de saison	Pâtisserie			
S/P : Sauté de poulet				

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:

Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc