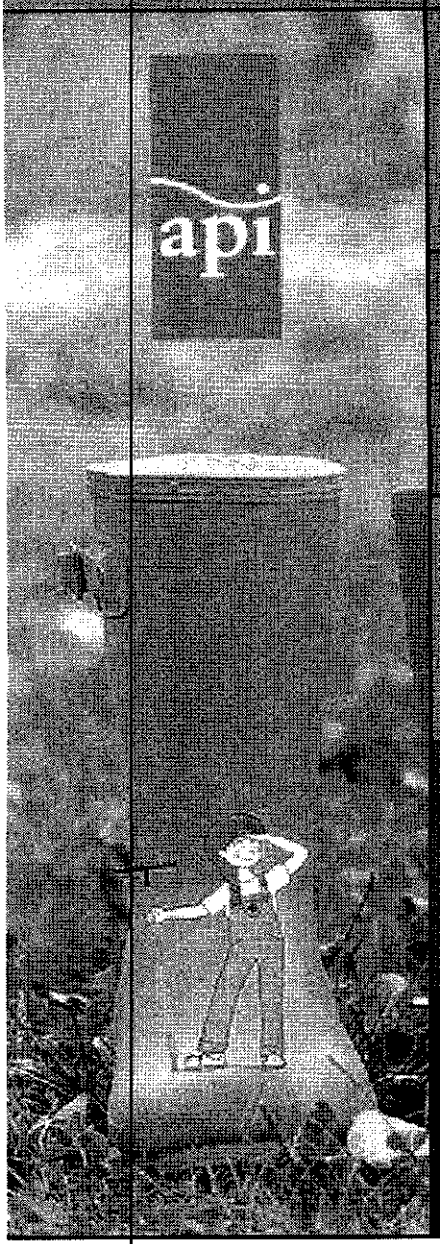
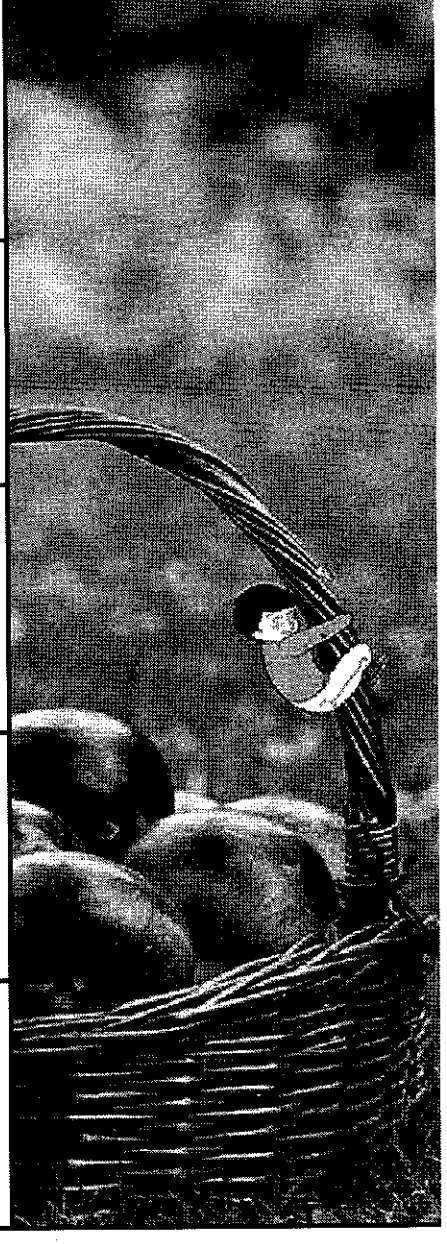
LIBERCOURT CENTRE VILLE PRIMAIRE (ALSH) T 11
Du 07/07/2025 au 11/07/2025

Menu tradition



Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella Fruit de saison *
Mardi	Salade de quinoa, poivrons, pois chiches, tomate, mais et olive Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce romarin /Crousti fromager - Sauce romarin Haricots beurre Pommes de terre BIO vapeur Crème dessert à la vanille *
Mercredi	Tomates - , mozzarella - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce Tandoori /Bouchées de légumes - Sauce tandoori Mélange de riz Bio à la méridionale Compote pomme fraise *
Jeudi	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Hachis Parmentier de boeuf /Parmentier de poisson MSC Fruit de saison *
Vendredi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Fricassée de poisson MSC - Sauce tomate Semoule Bio Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin) *

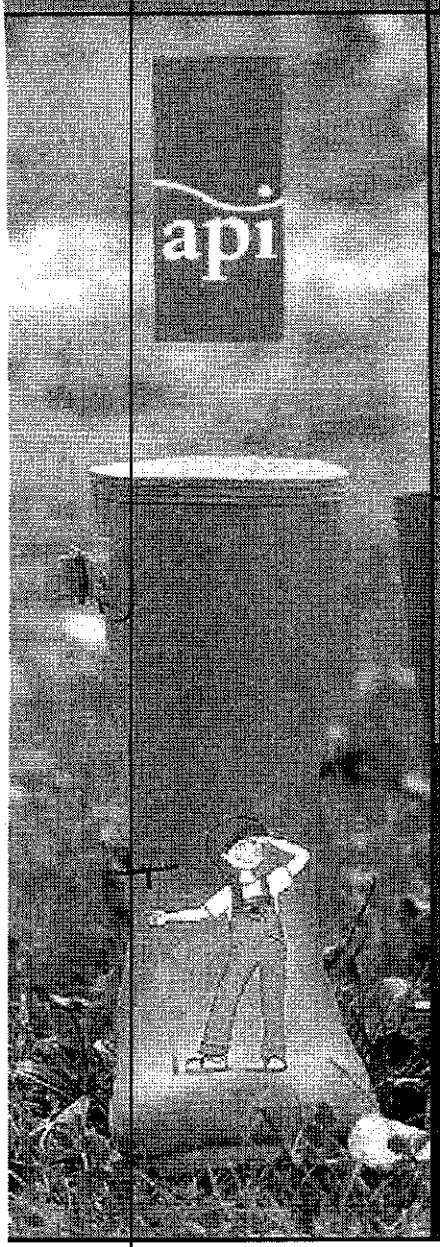


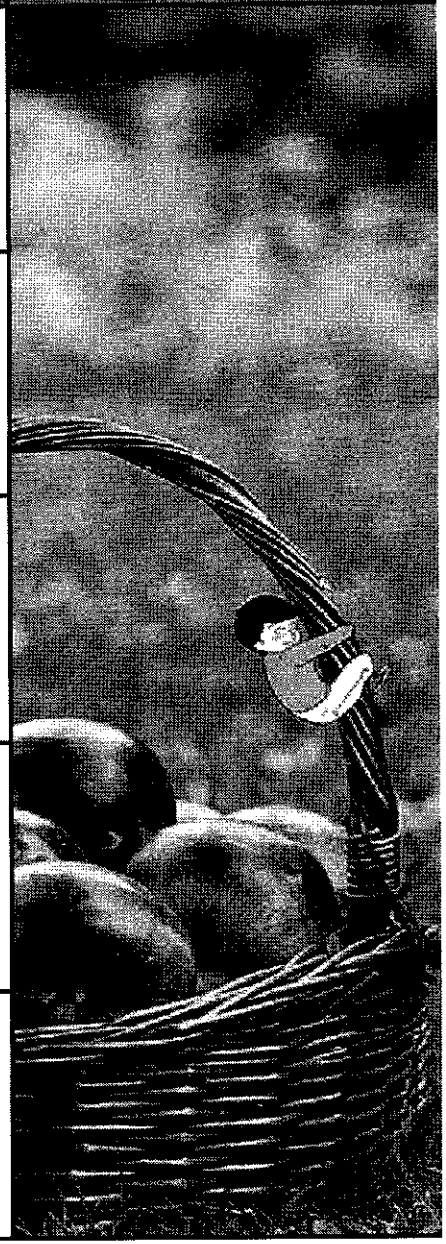
Bio Produit labellisé Origine France Plat signature Régional

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

LIBERCOURT CENTRE VILLE PRIMAIRE (ALSH) T 11
Du 14/07/2025 au 18/07/2025

Menu tradition





Lundi	
Mardi	Gratin de gnocchis sarde à la provençale Gouda Bio Fruit de saison *
Mercredi	Concombre - Sauce bulgare Poisson blanc meunière MSC Épinards à la béchamel Pommes de terre BIO vapeur Liégeois chocolat *
Jeudi	Tomates - Vinaigrette aux poivrons Poulet, chorizo et riz Bio façon paëlla /Poisson et riz Bio façon paëlla Fromage blanc Bio de la ferme Jeanjean - sucre *
Vendredi	Laitue - Vinaigrette à l'huile d'olive Jambon blanc issu de porc Label Rouge - Sauce tartare /Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare Pommes de terre country Fruit de saison *

Produit labellisé Bio Plat signature Régional Origine France

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

LIBERCOURT CENTRE VILLE PRIMAIRE (ALSH) T 11
Du 21/07/2025 au 25/07/2025

Menu tradition

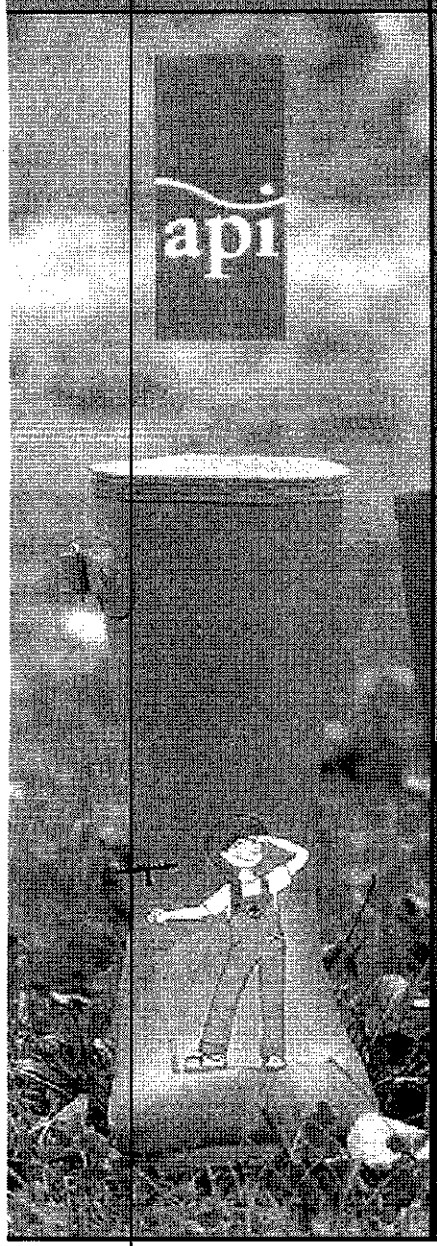
Lundi	Salade de perles, dès de jambon, tomates et maïs /Salade de perles de pâtes napolitaine Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce au miel et aux épices /Fricassée de poisson MSC - Sauce au miel et aux épices Haricots verts Bio persillés Pommes de terre BIO vapeur Fruit de saison *
Mardi	Duo de courgettes et carottes bio - Vinaigrette Encornets - Sauce américaine Boulghour Bio **Camembert Bio de Vendeville** *
Mercredi	Concombre - Vinaigrette ciboulette Paupiette de veau - Sauce barbecue /Bouchées mozzarella tomate - Sauce barbecue Pennes Bio aux courgettes, dés de tomates, basilic, ail,huile d'olive Donut chocolat *
Jeudi	Tomates - Vinaigrette au basilic Omelette au fromage Bio Pommes de terre rissolées Sauce ketchup **Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)** *
Vendredi	Carottes râpées - , ananas frais - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce colombo /Fricassée de poisson MSC - Sauce colombo Riz Bio créole Ile flottante - Crème anglaise *

Plat signature Produit labellisé Origine France Bio Régional

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

LIBERCOURT CENTRE VILLE PRIMAIRE (ALSH) T 11
Du 28/07/2025 au 01/08/2025

Menu tradition



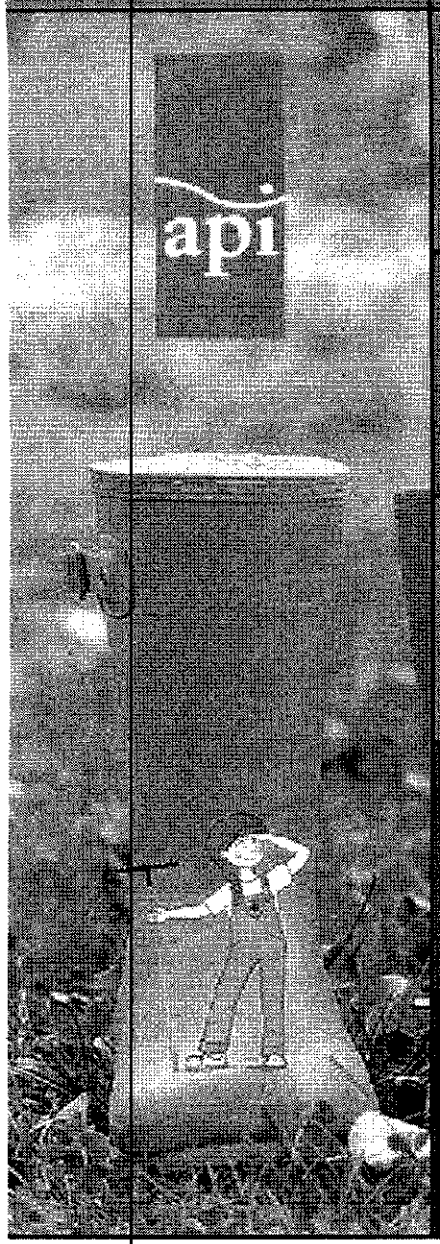
Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Pastasotto aux courgettes et fromage (gnocchis) Fruit de saison *
Mardi	Salade batavia - Vinaigrette à l'échalote Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé *
Mercredi	Emincé de filet de poulet - Sauce niçoise /Bouchées de légumes - Sauce niçoise Semoule Bio Saint Môret Bio Fruit de saison *
Jeudi	Concombre - Sauce bulgare Chili con carne /Chili sin carne Riz Bio Pilaf Mousse au chocolat au lait *
Vendredi	Jus de pommes Filet de Poisson pané MSC Gratin de pommes de terre Bio et carottes Gaufre liégeoise *

Bio Produit labellisé Origine France Plat signature Régional

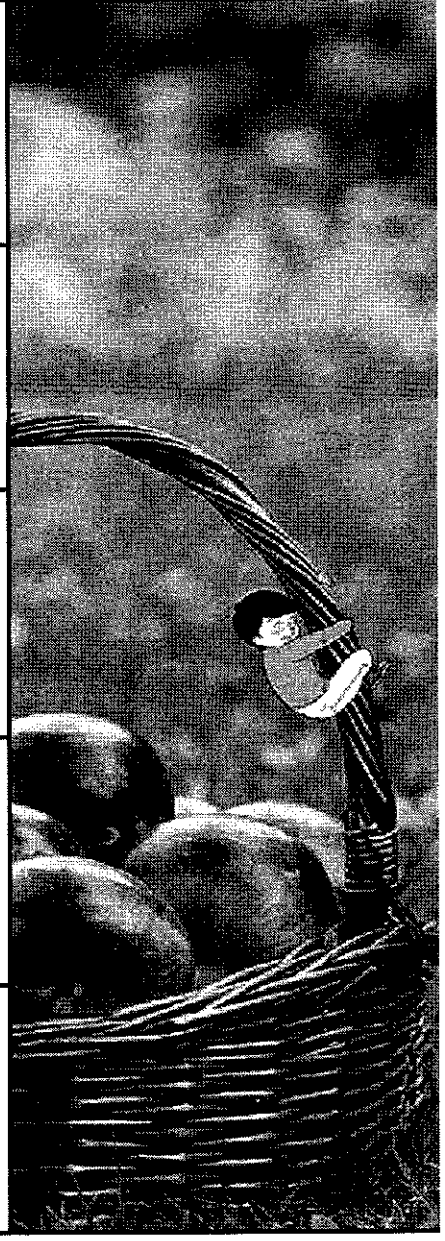
Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

LIBERCOURT CENTRE VILLE PRIMAIRE (ALSH) T 11
Du 04/08/2025 au 08/08/2025

Menu tradition



Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella Fruit de saison *
Mardi	Salade de quinoa, poivrons, pois chiches, tomate, mais et olive Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce romarin /Crousti fromager - Sauce romarin Haricots beurre persillés Pommes de terre BIO vapeur Crème dessert à la vanille *
Mercredi	Tomates - , mozzarella - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce Tandoori /Bouchées de légumes - Sauce tandoori Mélange de riz Bio à la méridionale Compote pomme fraise *
Jeudi	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Hachis Parmentier de boeuf /Parmentier de poisson MSC Fruit de saison *
Vendredi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Fricassée de poisson MSC - Sauce tomate Semoule Bio Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin) *



Bio Produit labellisé Origine France Plat signature Régional

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.