Menu

Du 2 au 6 novembre 2026
primaire

LIBOURNE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte râpée	Haricots verts échalote ou Brisure de chou fleur vinaigrette	Chou rouge râpé en vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Soupe à l'oignon et vermicelle
Cuisse de poulet label ou Paupiette de poisson et son jus	Légumes couscous bio et pois chiche	Escalope de dinde viennoise et ketchup maison	Ravioli de légumes gratiné	Sauté de bœuf sauce brune Ou Omelette nature
Poêlée de ratatouille bio	Semoule bio + son bouillon de couscous à part	Coquillette bio	Mimolette à la coupe ou Gouda à la coupe	Rondelle de carottes bio au beurre aromatisé
Kiri	Petit-suisse aux fruits ou Petit-suisse sucré	Saint-Nectaire AOP à la coupe	Kiwi ou Poire guyot	Fromage blanc sucré ou Fromage blanc vanille
Riz au lait nature commerce équitable	Pomme golden ou Poire guyot	Compote de pomme bio Pain bio	Pain bio	Banane ou Pomme fuji bio
Pain bio	Pain bio	Gouter confiture sur ma tranche de pain Gouter Gourde crème vanille		Pain bio

AB Volaille Française Label Rouge AOP IGP Viande Bovine Française Haute Valeur Environnementale

Menu

LIBOURNE

Du 9 au 13 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à la semoule bio ou Salade de lentille	Salade de coquillette bio au curry	FERIÉ	Betterave bio vinaigre balsamique	Carotte râpée ou Chicon(endive) à la mimolette
Fricassé de poulet bio aigre douce ou Curry de pois chiche	Omelette nature		Dos de colin au beurre citronné	Roti de veau à la crème et champignons ou Blanquette d'égéné de seitan bio végé
Gratin de butternut parmesan	Carotte et pomme de terre cubes au bouillon de légumes		Brocolis bio béchamel	Riz pilaf
Rondelé nature ou Comté AOP à la coupe	Edam à la coupe		Cantal AOP à la coupe ou Tomme Catalane AOP	Saint-Nectaire AOP à la coupe ou Pont l'évêque AOP
Ananas ou Kiwi	Salade de fruits frais		Semoule au lait à la carotte	Pomme fuji bio ou Poire guyot
Pain bio	Pain bio		Pain bio	Pain bio

AB · Volaille Française · Label Rouge · AOP · IGP · Viande Bovine Française · Haute Valeur Environnementale

Menu

LIBOURNE

Du 16 au 20 novembre 2026

Lundi

Potage aux légumes du marché

Bolognaise végétale de lentilles et râpé

Spaghetti bio

Tomme blanche à la coupe
ou
Vache qui rit

Crème dessert vanille
ou
Crème dessert chocolat

Pain bio

Mardi

Salade de pomme de terre à l'indienne
ou
Taboulé à la semoule bio

Sauté de porc sauce à la crème et carottes
ou
Pavé de colin carotte et crème

Rondelle de carottes BIO au beurre aromatisé

Service à la grande cuillère

Yaourt nature BIO(ferme de Coutras)

Banane
ou
Poire guyot

Pain bio

Mercredi

Haricots verts échalote

Wings de poulet nature sauce barbecue maison

Frites au four

Tomme grise à la coupe

Ananas

Pain bio

Gouter madeleine aux pépites de chocolat bio

Gouter compote ananas

Jeudi

Potage aux légumes bio d'hiver

Sauté de bœuf carottes
ou
Sauté aux pois chiche

Chou-fleur bio au gratin

Petit-suisse sucré BIO
ou
Petit-suisse aux fruits

Fruit (Pomme gala bio)
ou
Kiwi

Pain bio

Vendredi

Compose ta salade verte(mimolette ou croutons)

Colin sauce coco et citron vert

Gratin de pommes de terre boulangère

Emmental bio à la coupe
ou
Rondelé nature

Compote coing et spéculos

Pain bio

Menu

LIBOURNE

Du 23 au 27 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de Coquillette bio au curry! Ou Salade de riz bio arlequin(mimolette tomate,maïs,poivron)	Carotte bio râpée	Céleri rémoulade	Chicon(endive) à la mimolette	Betterave bio vinaigre balsamique
Sauté de dinde sauce curry ou Seitan bio végé au curry	Nuggets plein filet de poulet et sa sauce ketchup maison ou Nuggets de blé et ketchup maison	Dahl de de lentilles et blé	Carbonnade flamande(sauté de bœuf) ou Omelette nature	Filet de lieu noir à la tomate
Brocolis bio béchamel	Purée de patate douce bio	Feuille de batavia	Frites au four	Julienne de légumes
Yaourts aromatisés panachés ou Fromage blanc sucré	Edam à la coupe ou Six de savoie	Saint-Nectaire AOP à la coupe	Mimolette à la coupe	Flan gelifie vanille ou Flan gélifié au caramel
Salade de fruits frais	Compote de pomme bio	Gâteau basque	Fruit(poire conférence)	Banane ou Ananas
Pain bio	Pain bio	Pain bio Gouter baston de chocolat et pain bio Gouter compote banane	Pain bio	Pain bio

AB Volaille Française Label Rouge AOP IGP Viande Bovine Française Haute Valeur Environnementale