

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 02 au 08 MARS 2026			NORMAL		SEMAINE 10		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B	
Potage du Chef poireaux pommes de terre		2-mars	Potage du Chef poireaux pommes de terre				
Mortadelle			Mortadelle				
Emincé de poulet aux épices douces			Roqnonns de bœuf sauce madère				
Carottes BIO braisées			Purée BIO				
Edam BIO			Edam BIO				
Crème dessert au caramel			Crème dessert au caramel				
Mardi						A	B
Soupe minestrone		3-mars	Soupe minestrone				
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins				
Paleron de bœuf sauce charcutière			Colin MSC sauce andalouse				
Farfalles			Julienne de légumes				
Yaourt nature			Yaourt nature				
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO				
Mercredi						A	B
Velouté de bolets		4-mars	Velouté de bolets				
Salade Russe			Salade Russe				
Crépinettes sauce crème			Côte de porc au jus				
Brocolis BIO à l'anglaise			Céleri braisé				
Emmental BIO			Emmental BIO				
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré				
Jeudi						A	B
Potage du Chef à la courgette		5-mars	Potage du Chef à la courgette				
Chou blanc HVE à l'ananas			Chou blanc HVE à l'ananas				
Boulettes d'agneau sauce curry			Cuisse de poulet rôtie sauce au jus				
Haricots verts à l'ail			Pommes vapeur persillées				
Cantal AOP			Cantal AOP				
Beignet au chocolat			Beignet au chocolat				
Vendredi						A	B
Soupe tomate vermicelles		6-mars	Soupe tomate vermicelles				
Museau vinaigrette			Museau vinaigrette				
Cassolette de poisson à l'oseille			Quiche lorraine				
Blé CE2			Salade verte				
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé				
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE				
Samedi						A	B
Soupe à l'oignon		7-mars	Soupe à l'oignon				
Betteraves rouges HVE à l'échalote			Betteraves rouges HVE à l'échalote				
Foie sauce au poivre			Colin meunière MSC				
Purée BIO			Carottes BIO braisées				
Rondelé BIO			Rondelé BIO				
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO				
Dimanche						A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		8-mars	Potage du Chef le pozole (pois chiche)				
Carottes râpées BIO vinaigrette			Carottes râpées BIO vinaigrette				
Fricassée de volaille sauce dijonnaise			Foies de poulet sauce forestière				
Légumes d'hiver			Purée BIO				
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP				
Gâteau du Chef au citron			Gâteau du Chef au citron				

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 20 FEVRIER***

Du 02 au 08 MARS 2026			SANS SEL		SEMAINE 10	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef poireaux pommes de terre		2-mars	Potage du Chef poireaux pommes de terre			
Betteraves rouges HVE à l'échalote			Betteraves rouges HVE à l'échalote			
Emincé de poulet			Rognons de bœuf			
Carottes BIO braisées			Purée BIO			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Crème dessert au caramel			Crème dessert au caramel			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		3-mars	Soupe minestrone			
Céleri BIO remoulade aux raisins			Céleri BIO remoulade aux raisins			
Paleron de bœuf			Colin MSC			
Farfalles			Julienne de légumes			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté de bolets		4-mars	Velouté de bolets			
Salade Russe			Salade Russe			
Emincé de volaille			Côte de porc			
Brocolis BIO à l'anglaise			Céleri braisé			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la courgette		5-mars	Potage du Chef à la courgette			
Chou blanc HVE à l'ananas			Chou blanc HVE à l'ananas			
Boulettes d'agneau			Cuisse de poulet rôtie			
Haricots verts			Pommes vapeur			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Beignet au chocolat			Beignet au chocolat			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		6-mars	Soupe tomate vermicelles			
Salade coleslaw			Salade coleslaw			
Cassolette de poisson			Gibelettes de volaille			
Blé CE2			Panier du jardinier			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe à l'oignon		7-mars	Soupe à l'oignon			
Betteraves rouges HVE à l'échalote			Betteraves rouges HVE à l'échalote			
Foie de veau			Colin meunière MSC			
Purée BIO			Carottes BIO braisées			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		8-mars	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Carottes râpées BIO vinaigrette			Carottes râpées BIO vinaigrette			
Fricassée de volaille			Foies de poulet			
Légumes d'hiver			Purée BIO			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Gâteau du Chef au citron			Gâteau du Chef au citron			

A rendre au plus tard le VENDREDI 20 FEVRIER

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 02 au 08 MARS 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 10	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef poireaux pommes de terre	2-mars	Potage du Chef poireaux pommes de terre			
Mortadelle		Mortadelle			
Emincé de poulet aux épices douces		Roqnon de bœuf sauce madère			
Carottes BIO braisées		Purée BIO			
Edam BIO		Edam BIO			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature			
Mardi		A		B	
Soupe minestrone	3-mars	Soupe minestrone			
Céleri BIO rémoulade aux raisins		Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Paleron de bœuf sauce charcutière		Colin MSC sauce andalouse			
Farfalles		Julienne de légumes			
Yaourt nature		Yaourt nature			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Mercredi		A		B	
Velouté de bolets	4-mars	Velouté de bolets			
Salade Russe		Salade Russe			
Crépinettes sauce crème		Côte de porc au jus			
Brocolis BIO à l'anglaise		Céleri braisé			
Emmental BIO		Emmental BIO			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature			
Jeudi		A		B	
Potage du Chef à la courgette	5-mars	Potage du Chef à la courgette			
Chou blanc HVE à l'ananas		Chou blanc HVE à l'ananas			
Boulettes d'agneau sauce curry		Cuisse de poulet rôtie sauce au jus			
Haricots verts à l'ail		Pommes vapeur persillées			
Cantal AOP		Cantal AOP			
Madeleine		Madeleine			
Vendredi		A		B	
Soupe tomate vermicelles	6-mars	Soupe tomate vermicelles			
Museau vinaigrette		Museau vinaigrette			
Cassiolette de poisson à l'oseille		Quiche lorraine			
Blé CE2		Salade verte			
Petit-suisse nature		Petit-suisse nature			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
Samedi		A		B	
Soupe à l'oignon	7-mars	Soupe à l'oignon			
Betteraves rouges HVE à l'échalote		Betteraves rouges HVE à l'échalote			
Foie sauce au poivre		Colin meunière MSC			
Purée BIO		Carottes BIO braisées			
Rondelé BIO		Rondelé BIO			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
Dimanche		A		B	
Potage du Chef le pozole (pois chiche)	8-mars	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Carottes râpées BIO vinaigrette		Carottes râpées BIO vinaigrette			
Fricassée de volaille sauce dijonnaise		Foies de poulet sauce forestière			
Légumes d'hiver		Purée BIO			
Bleu d'Auvergne AOP		Bleu d'Auvergne AOP			
Gâteau du Chef au citron		Gâteau du Chef au citron			

A rendre au plus tard le VENDREDI 20 FEVRIER

Du 02 au 08 MARS 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 10
LUNDI			
Potage du Chef poireaux pommes de terre			2-mars
Betteraves rouges HVE à l'échalote			
Galette de lentilles BIO			
Carottes BIO braisées			
Edam BIO			
Crème dessert au caramel			
MARDI			
Soupe minestrone			3-mars
Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Falafels sauce charcutière			
Farfalles			
Yaourt nature			
Fruit de saison BIO			
MERCREDI			
Velouté de bolets			4-mars
Salade russe			
Nuggets de blé			
Brocolis BIO à l'anglaise			
Emmental BIO			
Yaourt fermier sucré			
JEUDI			
Potage du Chef à la courgette			5-mars
Chou blanc HVE à l'ananas			
Boulettes de soja sauce curry			
Haricots verts à l'ail			
Cantal AOP			
Beignet au chocolat			
 VENDREDI			
Soupe tomate vermicelles			6-mars
Salade coleslaw			
Tarte aux poireaux			
Blé CE2			
Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison HVE			
SAMEDI			
Soupe à l'oignon			7-mars
Betteraves rouges HVE à l'échalote			
Galette de soja sauce au poivre			
Purée BIO			
Rondelé BIO			
Fromage blanc aux fruits BIO			
DIMANCHE			
Potage du Chef le pozole (pois chiche)			8-mars
Carottes râpées BIO vinaigrette			
Falafels sauce forestière			
Légumes d'hiver			
Bleu d'Auvergne AOP			
Gâteau du Chef au citron			

A rendre au plus tard le VENDREDI 20 FEVRIER