

Du 05 au 11 janvier 2026			NORMAL		SEMAINE 02	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		5-janv.	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Rôti de dinde sauce au pesto rouge			Sauté de porc au curry			
Pennes BIO			Haricots beurre CE2 à l'ail			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		6-janv.	Velouté à la tomate			
Rosette et beurre			Rosette et beurre			
Boulettes de bœuf sauce bourguignon			Paupiette de saumon sauce ail et fines			
Carottes Vichy BIO			Pommes vapeur persillées			
Rondelé au poivre			Rondelé au poivre			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		7-janv.	Soupe à l'oignon			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Garniture cassoulet			Jambon sauce au Porto			
Haricots blancs cassoulet			Navets braisés			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Menu Haut de France		Jeudi			A	B
Potage du Chef Dubarry		8-janv.	Potage du Chef Dubarry			
Salade d'endives aux pommes HVE			Salade d'endives aux pommes HVE			
Carbonade flamande			Sauté de bœuf sauce Satay			
Frites au four			Riz de Camargue IGP			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Cake du Chef aux fruits confits			Cake du Chef aux fruits confits			
		Vendredi			A	B
Potage au potiron		9-janv.	Potage au potiron			
Terrine forestière			Terrine forestière			
Filet de lieu MSC sauce amandes			Omelette au fromage			
Semoule BIO			Piperade			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		10-janv.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de volaille sauce estragon			Roignons de bœuf sauce moutarde			
Brocolis BIO à l'anglaise			Purée			
Bleu			Bleu			
Crème dessert vanille			Crème dessert vanille			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte		11-janv.	Potage du Chef à la carotte			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Normandin de veau sauce à l'ancienne			Haché de veau sauce vallée d'Auge			
Pommes sautées			Petit pois à la française			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Gâteau basque			Gâteau basque			

*A rendre au plus tard le* **VENDREDI 26 DECEMBRE**

Du 05 au 11 janvier 2026			SANS SEL		SEMAINE 02	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		5-janv.	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Rôti de dinde			Sauté de porc			
Pennes BIO			Haricots beurre CE2			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		6-janv.	Velouté à la tomate			
Salade verte maïs et haricots rouges			Salade verte maïs et haricots rouges			
Boulettes de bœuf			Paupiette de saumon			
Carottes Vichy BIO			Pommes vapeur			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		7-janv.	Soupe à l'oignon			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Tarte aux poireaux			Sauté de dinde			
Haricots blancs cassoulet			Navets braisés			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef Dubarry		8-janv.	Potage du Chef Dubarry			
Salade d'endives aux pommes HVE			Salade d'endives aux pommes HVE			
Haché de veau au jus			Sauté de bœuf			
Frites au four CE2			Riz de Camargue IGP			
Yaourt aux fruits BIO			Yaourt aux fruits BIO			
Cake du Chef aux fruits confits			Cake du Chef aux fruits confits			
		Vendredi			A	B
Potage au potiron		9-janv.	Potage au potiron			
Salade de pois chiche			Salade de pois chiche			
Filet de lieu MSC			Omelette nature			
Semoule BIO			Piperade			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		10-janv.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de volaille			Rognons de bœuf			
Brocolis BIO à l'anglaise			Purée			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Crème dessert vanille			Crème dessert vanille			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte		11-janv.	Potage du Chef à la carotte			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Normandin de veau			Haché de veau			
Pommes sautées			Petit pois à la française			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Gâteau basque			Gâteau basque			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 26 DECEMBRE*

Du 05 au 11 janvier 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 02	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef le pozole (pois chiche)	5-janv.	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Chou rouge HVE vinaigrette		Chou rouge HVE vinaigrette			
Rôti de dinde sauce au pesto rouge		Sauté de porc au curry			
Pennes BIO		Haricots beurre CE2 à l'ail			
Cantal AOP		Cantal AOP			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature			
		Mardi		A	B
Velouté à la tomate	6-janv.	Velouté à la tomate			
Rosette et beurre		Rosette et beurre			
Boulettes de bœuf sauce bourguignon		Paupiette de saumon sauce ail et fines			
Carottes Vichy BIO		Pommes vapeur persillées			
Rondelé au poivre		Rondelé au poivre			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP			
		Mercredi		A	B
Soupe à l'oignon	7-janv.	Soupe à l'oignon			
Carottes râpées BIO à l'orange		Carottes râpées BIO à l'orange			
Garniture cassoulet		Jambon sauce au Porto			
Haricots blancs cassoulet		Navets braisés			
Yaourt nature		Yaourt nature			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
Menu Haut de France		Jeudi		A	B
Potage du Chef Dubarry	8-janv.	Potage du Chef Dubarry			
Salade d'endives aux pommes HVE		Salade d'endives aux pommes HVE			
Carbonade flamande		Sauté de bœuf sauce Satay			
Frites au four		Riz de Camargue IGP			
Maroilles AOP		Maroilles AOP			
Cake du Chef aux fruits confits		Cake du Chef aux fruits confits			
		Vendredi		A	B
Potage au potiron	9-janv.	Potage au potiron			
Terrine forestière		Terrine forestière			
Filet de lieu MSC sauce amandes		Omelette au fromage			
Semoule BIO		Piperade			
Coulommiers		Coulommiers			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
		Samedi		A	B
Bouillon de légumes vermicelles	10-janv.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix			
Emincé de volaille sauce estragon		Rognons de bœuf sauce moutarde			
Brocolis BIO à l'anglaise		Purée			
Bleu		Bleu			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature			
		Dimanche		A	B
Potage du Chef à la carotte	11-janv.	Potage du Chef à la carotte			
Crudités Argenteuil		Crudités Argenteuil			
Normandin de veau sauce à l'ancienne		Haché de veau sauce vallée d'Auge			
Pommes sautées		Petit pois à la française			
Camembert BIO		Camembert BIO			
Forêt noire		Forêt noire			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 26 DECEMBRE*

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 05 au 11 janvier 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 02
<b>LUNDI</b>			
Potage du Chef le pozole (pois chiche)			5-janv.
Chou rouge HVE vinaigrette			
Galette de quinoa sauce au pesto rouge			
Pennes BIO			
Cantal AOP			
Yaourt fermier vanille			
<b>MARDI</b>			
Velouté à la tomate			6-janv.
Salade verte maïs et haricots rouges			
Tarte au fromage			
Carottes Vichy BIO			
Rondelé au poivre			
Fruit de saison RUP			
<b>MERCREDI</b>			
Soupe à l'oignon			7-janv.
Carottes râpées BIO à l'orange			
Galette de soja sauce tomate			
Haricots blanc cassoulet			
Yaourt sucré			
Fruit de saison HVE			
<b>JEUDI</b>			
Potage du Chef Dubarry			8-janv.
Salade d'endives aux pommes HVE			
Flan de légumes aux champignons			
PLAT COMPLET			
Maroilles			
Cake du Chef aux fruits confits			
<b> VENDREDI</b>			
Potage au potiron			9-janv.
Salade de pois chiche			
Omelette au fromage			
Piperade			
Coulommiers			
Fruit de saison BIO			
<b>SAMEDI</b>			
Bouillon de légumes vermicelles			10-janv.
Salade verte aux noix			
Feuilleté chèvre			
Brocolis BIO à l'anglaise			
Bleu			
Crème dessert vanille			
<b>DIMANCHE</b>			
Potage du Chef à la carotte			11-janv.
Crudités Argenteuil			
Boulettes de soja sauce aux épices douces			
Pommes sautées			
Camembert BIO			
Gâteau basque			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 26 DECEMBRE*