

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

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

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

Service de livraison de repas à
domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 05 au 11 janvier 2026			SANS SEL		SEMAINE 02	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B		
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		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		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		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		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		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		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		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



Service de livraison de repas à
domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

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

A rendre au plus tard le VENDREDI 26 DECEMBRE

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 05 au 11 janvier 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 02
LUNDI		
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		
MARDI		
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		
MERCREDI		
Soupe à l'oignon		7-janv.
Carottes râpées BIO à l'orange		
Galettes de soja sauce tomate		
Haricots blanc cassoulet		
Yaourt sucré		
Fruit de saison HVE		
JEUDI		
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		
VENDREDI		
Potage au potiron		9-janv.
Salade de pois chiche		
Omelette au fromage		
Piperade		
Coulommiers		
Fruit de saison BIO		
SAMEDI		
Bouillon de légumes vermicelles		10-janv.
Salade verte aux noix		
Feuilleté chèvre		
Brocolis BIO à l'anglaise		
Bleu		
Crème dessert vanille		
DIMANCHE		
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