

Du 05 au 11 octobre 2026			NORMAL		SEMAINE 41	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		5-nov.	Potage du Chef à la carotte			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Côte de porc au jus			Escalope de volaille sauce au Porto			
Gratin de butternut et pommes de terre			Coquillettes BIO			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Liégeois vanille lit caramel			Liégeois vanille lit caramel			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		6-nov.	Velouté aux asperges			
Salade de tomates au thon			Salade de tomates au thon			
Boules d'agneau sauce forestière			Filet de lieu MSC sauce crème			
Pommes vapeur			Carottes Vichy			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		7-nov.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Rissole de veau			Cervelas Obernois			
Haricots beurre CE2 persillés			Frites au four CE2			
Tomme grise			Tomme grise			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
MENU AUTOMNAL		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron		8-nov.	Potage du Chef au potiron			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Sauté de cerf au jus			Rôti de dinde au jus			
Poêlée de légumes d'automne			Poêlée de légumes BIO			
Coulommiers			Coulommiers			
Tarte poire Bourdaloue			Tarte poire Bourdaloue			
		Vendredi			A	B
Soupe chinoise		9-nov.	Soupe chinoise			
Salade d'andouille			Salade d'andouille			
Pavé de saumon MSC sauce aneth			Sauté de porc à la diable			
Poêlée de fenouil			Macaronis			
Brie BIO			Brie BIO			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
		Samedi			A	B
Potage au potiron		10-nov.	Potage au potiron			
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge			
Estouffade de porc à l'orange			Cuisse de poulet sauce paprika			
Nouilles sautées IGP			Choux de Bruxelles			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		11-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Salade de haricots blancs vinaigrette			Salade de haricots blancs vinaigrette			
Rôti de bœuf au jus			Giblette de volaille sauce niçoise			
Chou-fleur BIO braisé			Spaghettis BIO			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Chou vanille			Chou vanille			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 25 SEPTEMBRE**

Du 05 au 11 octobre 2026			SANS SEL		SEMAINE 41	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		5-nov.	Potage du Chef à la carotte			
Salade de pâtes du carnaval de Venise			Salade de pâtes du carnaval Venise			
Côte de porc			Escalope de volaille			
Gratin de butternut et pommes de terre			Coquillettes BIO			
Yaourt aux fruits BIO			Yaourt aux fruits BIO			
Liégeois vanille lit caramel			Liégeois vanille lit caramel			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		6-nov.	Velouté aux asperges			
Salade de tomates au thon			Salade de tomates au thon			
Boules d'agneau			Filet de lieu MSC			
Pommes vapeur			Carottes Vichy			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		7-nov.	Bouillon de légumes vermicelles			
Macédoine mayonnaise			Macédoine mayonnaise			
Rissollette de veau			Rôti de dinde			
Haricots beurre CE2			Frites au four CE2			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
🍁 MENU AUTOMNAL 🍁		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron		8-nov.	Potage du Chef au potiron			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Sauté de sanglier			Sauté de dinde			
Poêlée de légumes d'automne			Poêlée de légumes BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Tarte poire Bourdaloue			Tarte poire Bourdaloue			
		Vendredi			A	B
Soupe chinoise		9-nov.	Soupe chinoise			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Pavé de saumon MSC			Sauté de porc			
Poêlée de fenouil			Macaronis			
Yaourt brassé aux fruits			Yaourt brassé aux fruits			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
		Samedi			A	B
Potage au potiron		10-nov.	Potage au potiron			
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge			
Estouffade de porc			Cuisse de poulet			
Nouilles sautées IGP			Choux de Bruxelles			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		11-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Salade de haricots blancs vinaigrette			Salade de haricots blancs vinaigrette			
Rôti de bœuf			GibeleTTes de volaille			
Chou-fleur BIO braisé			Spaghettis BIO			
Yaourt brassé bulqy			Yaourt brassé bulqy			
Chou vanille			Chou vanille			

A rendre au plus tard le VENDREDI 25 SEPTEMBRE

Du 05 au 11 octobre 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 41	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef à la carotte	5-nov.	Potage du Chef à la carotte			
Saucisson sec		Saucisson sec			
Côte de porc au jus		Escalope de volaille sauce au Porto			
Gratin de butternut et pommes de terre		Coquillettes BIO			
Emmental BIO		Emmental BIO			
Petits-suisses natures		Petits-suisses natures			
Mardi			A	B	
Velouté aux asperges	6-nov.	Velouté aux asperges			
Salade de tomates au thon		Salade de tomates au thon			
Boules d'agneau sauce forestière		Filet de lieu MSC sauce crème			
Pommes vapeur		Carottes Vichy			
Gouda BIO		Gouda BIO			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP			
Mercredi			A	B	
Bouillon de légumes vermicelles	7-nov.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade espagnole		Salade espagnole			
Rissolette de veau		Cervelas Obernois			
Haricots beurre CE2 persillés		Frites au four CE2			
Tomme grise		Tomme grise			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
 MENU AUTOMNAL 	Jeudi		A	B	
Potage du Chef au potiron	8-nov.	Potage du Chef au potiron			
Salade italienne aux champignons		Salade italienne aux champignons			
Sauté de cerf au jus		Rôti de dinde au jus			
Poêlée de légumes d'automne		Poêlée de légumes BIO			
Coulommiers		Coulommiers			
Cake cacao		Cake cacao			
Vendredi			A	B	
Soupe chinoise	9-nov.	Soupe chinoise			
Salade d'andouille		Salade d'andouille			
Pavé de saumon MSC sauce aneth		Sauté de porc à la diable			
Poêlée de fenouil		Macaronis			
Brie BIO		Brie BIO			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
Samedi			A	B	
Potage au potiron	10-nov.	Potage au potiron			
Salade coleslaw rouge		Salade coleslaw rouge			
Estouffade de porc à l'orange		Cuisse de poulet sauce paprika			
Nouilles sautées IGP		Choux de Bruxelles			
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Dimanche			A	B	
Potage du Chef à la courgette	11-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Salade de haricots blancs vinaigrette		Salade de haricots blancs vinaigrette			
Rôti de bœuf au jus		Gibelette de volaille sauce niçoise			
Chou-fleur BIO braisé		Spaghettis BIO			
Camembert BIO		Camembert BIO			
Forêt noire		Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 25 SEPTEMBRE

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 05 au 11 octobre 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 41
LUNDI			
Potage du Chef à la carotte			5-nov.
Salade de pâtes du carnaval de Venise			
Galette de soja au jus			
Gratin de butternut et pommes de terre			
Emmental BIO			
Liégeois vanille lit caramel			
MARDI			
Velouté aux asperges			6-nov.
Chou-fleur sauce cocktail			
Tortilla			
Pommes vapeur			
Gouda BIO			
Fruit de saison RUP			
MERCREDI			
Bouillon de légumes vermicelles			7-nov.
Macédoine mayonnaise			
Crousti au fromage			
Haricots beurre CE2 persillés			
Tomme grise			
Fruit de saison HVE			
JEUDI			
Potage du Chef aux potiron			8-nov.
Salade italienne aux champignons			
Boulettes de soja sauce estragon			
Poêlée de légumes d'automne			
Coulommiers			
Tarte poire Bourdaloue			
 VENDREDI			
Soupe chinoise			9-nov.
Salade verte aux croûtons			
Tarte aux trois fromages			
Poêlée de fenouil			
Brie BIO			
Fromage blanc sucré BIO			
SAMEDI			
Potage au potiron			10-nov.
Salade coleslaw rouge			
Galette de haricots rouges BIO			
Nouilles sautées IGP			
Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			
DIMANCHE			
Potage du Chef à la courgette			11-nov.
Salade de haricots blanc vinaigrette			
Œufs durs sauce Aurore			
Chou-fleur BIO braisé			
Camembert BIO			
Chou vanille			

A rendre au plus tard le VENDREDI 25 SEPTEMBRE