

Du 09 au 15 mars 2026			NORMAL		SEMAINE 11	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		9-mars	Potage du Chef aux légumes			
Crudités Argeteuil			Crudités Argeteuil			
Rôti de dinde sauce estragon			Cassolette de poisson aux moules			
Trio de légumes			Riz de Camarque IGP au curry			
Mimolette BIO			Mimolette BIO			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Mardi			A	B
Velouté d'asperges		10-mars	Velouté d'asperges			
Rosette			Rosette			
Côte de porc sauce Dubarry			Filet de poulet à la crème			
Semoule BIO			Légumes d'hiver			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Riz au lait			Riz au lait			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		11-mars	Velouté de légumes			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Palette à la diable			Emincé de bœuf sauce mironton			
Pommes vapeur			Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		12-mars	Potage du Chef à la carotte			
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore			
Sauté de bœuf sauce au cidre IGP			Saucisse de Toulouse			
Chou-fleur BIO à la crème			Lentilles HVE aux oignons			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Canelés			Canelés			
		Vendredi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		13-mars	Soupe de poisson méditerranée			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Filet de colin MSC sauce citronnée			Escalope de volaille sauce aux herbes			
Riz de Camarque IGP aux poivrons			Trio de légumes d'hiver			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		14-mars	Bouillon de légumes vermicelles			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Cuisse de poulet sauce basquaise			Paleron de bœuf sauce tomate			
Poêlée de légumes BIO			Coquillettes HVE			
Vache picon			Vache picon			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry		15-mars	Potage du Chef Dubarry			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Rognons de bœuf sauce libanaise			Boulettes d'agneau sauce paprika			
Purée de brocolis BIO			Blé CE2			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Eclair au café			Eclair au café			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 27 FEVRIER**

Du 09 au 15 mars 2026			SANS SEL		SEMAINE 11	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		9-mars	Potage du Chef aux légumes			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Rôti de dinde			Cassolette de poisson aux moules			
Trio de légumes			Riz de Camarque IGP au curry			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Mardi			A	B
Velouté d'asperges		10-mars	Velouté d'asperges			
Céleri rémoulade			Céleri rémoulade			
Côte de porc			Filet de poulet			
Semoule BIO			Légumes d'hiver			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Riz au lait			Riz au lait			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		11-mars	Velouté de légumes			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Aiguillettes de poulet			Emincé de bœuf			
Pommes vapeur			Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		12-mars	Potage du Chef à la carotte			
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore			
Sauté de bœuf			Galette de pois chiche BIO			
Chou-fleur BIO à la crème			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Canelés			Canelés			
		Vendredi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		13-mars	Soupe de poisson méditerranée			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Filet de colin MSC			Escalope de volaille			
Riz de Camarque IGP aux poivrons			Trio de légumes d'hiver			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		14-mars	Bouillon de légumes vermicelles			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Cuisse de poulet			Paleron de bœuf			
Poêlée de légumes BIO			Coquillettes HVE			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry		15-mars	Potage du Chef Dubarry			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Rognons de bœuf			Boulettes d'agneau			
Purée de brocolis BIO			Blé CE2			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Eclair au café			Eclair au café			

A rendre au plus tard le VENDREDI 27 FEVRIER

Du 09 au 15 mars 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 11		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		9-mars	Potage du Chef aux légumes			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Rôti de dinde sauce estragon			Cassolette de poisson aux moules			
Trio de légumes			Riz de Camarque IGP au curry			
Mimolette BIO			Mimolette BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Mardi			A	B
Velouté d'asperges		10-mars	Velouté d'asperges			
Rosette			Rosette			
Côte de porc sauce Dubarry			Filet de poulet à la crème			
Semoule BIO			Légumes d'hiver			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Compote de pommes coings			Compote de pommes coings			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		11-mars	Velouté de légumes			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Palette à la diable			Emincé de bœuf sauce mironton			
Pommes vapeur			Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		12-mars	Potage du Chef à la carotte			
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore			
Sauté de bœuf sauce au cidre IGP			Saucisse de Toulouse			
Chou-fleur BIO à la crème			Lentilles HVE aux oignons			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Cake citron			Cake citron			
		Vendredi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		13-mars	Soupe de poisson méditerranée			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Filet de colin MSC sauce citronnée			Escalope de volaille sauce aux herbes			
Riz de Camarque IGP aux poivrons			Trio de légumes d'hiver			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		14-mars	Bouillon de légumes vermicelles			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Cuisse de poulet sauce basquaise			Paleron de bœuf sauce tomate			
Poêlée de légumes BIO			Coquillettes HVE			
Vache picon			Vache picon			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry		15-mars	Potage du Chef Dubarry			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Rognons de bœuf sauce libanaise			Boulettes d'agneau sauce paprika			
Purée de brocolis BIO			Blé CE2			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 27 FEVRIER

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 09 au 15 mars 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 11
LUNDI			
Potage du Chef aux légumes			9-mars
Crudités Argenteuil			
Boulettes de soja sauce estragon			
Trio de légumes			
Mimolette BIO			
Yaourt fermier citron			
MARDI			
Velouté d'asperges			10-mars
Céleri CE2 rémoulade			
Œufs durs sauce béchamel			
Semoule BIO			
Petit-suisse nature BIO			
Riz au lait			
MERCREDI			
Velouté de légumes			11-mars
Chou rouge HVE vinaigrette			
Tarte aux trois fromages			
Pommes vapeur			
Yaourt nature BIO			
Fruit de saison HVE			
JEUDI			
Potage du Chef à la carotte			12-mars
Terrine de légumes tricolore			
Galette de soja sauce au cidre IGP			
Chou-fleur BIO à la crème			
Emmental BIO			
Canelés			
VENDREDI			
Soupe de poisson méditerranée			13-mars
Salade verte aux croûtons			
Feuilleté chèvre			
Riz de Camargue IGP aux poivrons			
Fromage blanc nature			
Fruit de saison BIO			
SAMEDI			
Bouillon de légumes vermicelles			14-mars
Poireaux vinaigrette			
Omelette aux oignons			
Poêlée de légumes BIO			
Vache picon			
Fruit de saison BIO			
DIMANCHE			
Potage du Chef Dubarry			15-mars
Salade Sofia			
Boulettes de soja sauce libanaise			
Purée de brocolis BIO			
Livarot AOP			
Eclair au café			

A rendre au plus tard le VENDREDI 27 FEVRIER