

Du 11 au 17 novembre 2024		NORMAL		SEMAINE 46		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes	11-nov.	Potage du Chef aux légumes	11-nov.	Potage du Chef aux légumes		
Andouille de Vire		Andouille de Vire				
Haché de veau sauce chasseur		Sauté de dinde sauce marengo				
Poêlée de légumes d'automne		Semoule				
Port-salut		Port-salut				
Yaourt fermier citron	Yaourt fermier citron					
Mardi		Mardi		A	B	
Soupe au cresson	12-nov.	Soupe au cresson	12-nov.	Soupe au cresson		
Chou blanc HVE aux noix		Chou blanc HVE aux noix				
Emincé de bœuf sauce stroganoff		Colin MSC sauce vierge				
Bulgour		Poireaux béchamel				
Cantafrais		Cantafrais				
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO					
Mercredi		Mercredi		A	B	
Velouté aux bolets	13-nov.	Velouté aux bolets	13-nov.	Velouté aux bolets		
Salade de pâtes océane		Salade de pâtes océane				
Sauté de dinde à la crème		Jambon braisé au jus				
Jardinière de légumes		Purée BIO				
Cantal AOP		Cantal AOP				
Entremet du Chef à la pistache	Entremet du Chef à la pistache					
Jeudi		Jeudi		A	B	
Potage du Chef aux pois cassés	14-nov.	Potage du Chef aux pois cassés	14-nov.	Potage du Chef aux pois cassés		
Salade anglaise BIO		Salade anglaise BIO				
Andouillette sauce moutarde		Rôti de veau sauce hongroise				
Frites au four CE2		Carottes BIO persillées				
Chèvre		Chèvre				
Eclair au café	Eclair au café					
Vendredi		Vendredi		A	B	
Potage de légumes	15-nov.	Potage de légumes	15-nov.	Potage de légumes		
Pâté de tête vinaigrette		Pâté de tête vinaigrette				
Filet de lieu MSC sauce citron		Filet de poulet sauce paprika				
Poêlée de fenouil		Riz aux oignons				
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP				
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE					
Samedi		Samedi		A	B	
Soupe chinoise	16-nov.	Soupe chinoise	16-nov.	Soupe chinoise		
Carottes râpées BIO au cerfeuil		Carottes râpées BIO au cerfeuil				
Lanque de bœuf sauce tomate		Sauté de bœuf sauce braisée				
Farfalles		Poêlée de choux de bruxelles				
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO				
Fruit de saison	Fruit de saison					
Dimanche		Dimanche		A	B	
Potage du Chef Dubarry	17-nov.	Potage du Chef Dubarry	17-nov.	Potage du Chef Dubarry		
Lentilles vinaigrette HVE		Lentilles vinaigrette HVE				
Côte de porc au jus		Rissollette de veau				
Haricots beurre à l'ail		Petits pois au jus				
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP				
Tarte aux myrtilles	Tarte aux myrtilles					

**A rendre pour le JEUDI 31 OCTOBRE**

<b>Du 11 au 17 novembre 2024</b>		<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 46</b>	
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		
					<b>A</b>
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes		
Carottes râpées mimosa			Carottes râpées mimosa		
Haché de veau			Sauté de dinde		
Poêlée de légumes d'automne	11-nov.		Semoule		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron		
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>
Soupe au cresson			Soupe au cresson		
Chou blanc HVE aux noix			Chou blanc HVE aux noix		
Emincé de bœuf	12-nov.		Colin MSC à la crème		
Boulgour			Poireaux béchamel		
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets		
Salade de pâtes océane			Salade de pâtes océane		
Sauté de dinde	13-nov.		Escalope de porc		
Jardinière de légumes			Purée BIO		
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré		
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache		
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés		
Salade anglaise BIO			Salade anglaise BIO		
Escalope de volaille	14-nov.		Rôti de veau		
Frites au four CE2			Carottes BIO persillées		
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille		
Eclair au café			Eclair au café		
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>
Potage de légumes			Potage de légumes		
Panaché de chou			Panaché de chou		
Filet de lieu MSC	15-nov.		Filet de poulet		
Poêlée de fenouil			Riz aux oignons		
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>
Soupe chinoise			Soupe chinoise		
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Langue de bœuf	16-nov.		Sauté de bœuf		
Farfalles			Poêlée de chou de bruxelles		
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry		
Lentilles vinaigrette HVE			Lentilles vinaigrette HVE		
Côte de porc au jus	17-nov.		Rissollette de veau		
Haricots beurre			Petits pois au jus		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Tarte aux myrtilles			Tarte aux myrtilles		

**A rendre pour le JEUDI 31 OCTOBRE**

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 11 au 17 novembre 2024		SANS SUCRE		SEMAINE 46		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Andouille de Vire			Andouille de Vire			
Haché de veau sauce chasseur		11-nov.	Sauté de dinde sauce marengo			
Poêlée de légumes d'automne			Semoule			
Port-salut			Port-salut			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Chou blanc HVE aux noix			Chou blanc HVE aux noix			
<b>Emincé de bœuf sauce stroganoff</b>		12-nov.	Colin MSC sauce vierge			
Bulgour			Poireaux béchamel			
Cantafrais			Cantafrais			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Salade de pâtes océane			Salade de pâtes océane			
Sauté de dinde à la crème		13-nov.	Jambon braisé au jus			
Jardinière de légumes			Purée BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Salade anglaise BIO			Salade anglaise BIO			
Andouillette sauce moutarde		14-nov.	<b>Rôti de veau sauce hongroise</b>			
Frites au four CE2			Carottes BIO persillées			
Chèvre			Chèvre			
Cake framboise			Cake framboise			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Filet de lieu MSC sauce citron		15-nov.	Filet de poulet sauce paprika			
Poêlée de fenouil			Riz aux oignons			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Lanque de bœuf sauce tomate		16-nov.	Sauté de bœuf sauce braisée			
Farfalles			Poêlée de choux de bruxelles			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Lentilles vinaigrette HVE			Lentilles vinaigrette HVE			
Côte de porc au jus		17-nov.	Rissollette de veau			
Haricots beurre à l'ail			Petits pois au jus			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

**A rendre pour le JEUDI 31 OCTOBRE**

Du 11 au 17 novembre 2024	VEGETARIEN	SEMAINE 46
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef aux légumes		11-nov.
Carottes râpées mimosa		
Omelette sauce tomate		
Poêlée de légumes d'automne		
Port-salut		
Yaourt fermier citron		
<b>MARDI</b>		
Soupe au cresson		12-nov.
Chou blanc HVE aux noix		
Galette de soja sauce stroganoff		
Boulgour		
Cantafrais		
Fruit de saison BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Velouté aux bolets		13-nov.
Salade de pâtes océane		
Boulettes de soja sauce crème		
Jardinière de légumes		
Cantal AOP		
Entremet du Chef à la pistache		
<b>JEUDI</b>		
Potage du Chef aux pois cassés		14-nov.
Salade anglaise BIO		
Omelette au fromage		
Frites au four CE2		
Chèvre		
Eclair au café		
<b> VENDREDI</b>		
Potage de légumes		15-nov.
Panaché de chou		
Galette de soja sauce paprika		
Poêlée de fenouil		
Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison HVE		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe chinoise		16-nov.
Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Boulettes de soja sauce tomate		
Farfalles		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef Dubarry		17-nov.
Lentilles vinaigrette HVE		
Galette de haricots rouges BIO		
Haricots beurre à l'ail		
Saint-Nectaire AOP		
Tarte aux myrtilles		

***A rendre pour le JEUDI 31 OCTOBRE***