

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 12 au 18 janvier 2026			NORMAL		SEMAINE 03	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et PDT			Potage du Chef lentilles et PDF			
Betteraves rouge HVE et maïs			Betteraves rouges HVE et maïs			
Sauté de bœuf sauce libanaise			Escalope de volaille sauce pruneaux			
Poêlée maraîchère			Semoule			
Carré de l'Est			Carré de l'Est			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Mardi					A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Demi-pamplemousse			Demi-pamplemousse			
Andouillette grillée			Filet de poisson MSC sauce paprika			
Pommes rissolées			Chou-fleur persillé			
Tomme noire			Tomme noire			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
Mercredi					A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Sauté de porc sauce aux oignons			Rissolette de veau			
Haricots verts BIO à l'ail			Petit pois à l'étuvée			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Jeudi					A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde			
Tartiflette à l'espagnole			Sauté de porc sauce normande			
Salade verte			Carottes à la crème			
Edam BIO			Edam BIO			
Eclair au café			Eclair au café			
Vendredi					A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons			
Filet de hoki MSC sauce crème			Cuisse de poule au vin			
Julienne de légumes BIO			Purée BIO			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Samedi					A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Salade Roméo BIO			Salade Roméo BIO			
Rognons de bœuf sauce madère			Foies de poulet sauce forestière			
Riz Créole			Poêlée de légumes aux champignons			
Rondelé nature			Rondelé nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Dimanche					A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Rôti de porc sauce moutarde			Boulettes d'agneau sauce tomate			
Endives braisées			Gnocchis sauce tomate			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Tarte rhubarbe			Tarte rhubarbe			

A rendre au plus tard le VENDREDI 02 JANVIER

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 12 au 18 janvier 2026			SANS SEL		SEMAINE 03	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et PDT			Potage du Chef lentilles et PDF			
Betteraves rouge HVE et maïs			Betteraves rouges HVE et maïs			
Sauté de bœuf		12-janv.	Escalope de volaille			
Poêlée maraîchère			Semoule			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Mardi					A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Demi-pamplemousse			Demi-pamplemousse			
Omelette aux oignons		13-janv.	Filet de poisson MSC			
Pommes rissolées			Chou-fleur persillé			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
Mercredi					A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Céleri rémoulade aux raisins			Céleri rémoulade aux raisins			
Sauté de porc		14-janv.	Rissolette de veau			
Haricots verts BIO			Petit pois à l'étuvée			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Jeudi					A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Aiguillettes de poulet au jus		15-janv.	Sauté de porc			
Farfalles			Carottes à la crème			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Eclair au café			Eclair au café			
Vendredi					A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Crêpes aux champignons			Crêpes aux champignons			
Filet de hoki MSC		16-janv.	Cuisse de poule			
Julienne de légumes BIO			Purée BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Samedi					A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Salade Roméo BIO			Salade Roméo BIO			
Rognons de bœuf		17-janv.	Foies de poulet			
Riz Créole			Poêlée de légumes aux champignons			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Dimanche					A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Rôti de porc			Boulettes d'agneau			
Endives braisées		18-janv.	Gnocchis sauce tomate			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Tarte rhubarbe			Tarte rhubarbe			

A rendre au plus tard le VENDREDI 02 JANVIER

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 12 au 18 janvier 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 03	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et PDT			Potage du Chef lentilles et PDF			
Betteraves rouge HVE et maïs			Betteraves rouges HVE et maïs			
Sauté de bœuf sauce libanaise			Escalope de volaille sauce pruneaux			
Poêlée maraîchère			Semoule			
Carré de l'Est			Carré de l'Est			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Mardi					A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Demi-pamplemousse			Demi-pamplemousse			
Andouillette grillée			Filet de poisson MSC sauce paprika			
Pommes rissolées			Chou-fleur persillé			
Tomme noire			Tomme noire			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
Mercredi					A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Sauté de porc sauce aux oignons			Rissolette de veau			
Haricots verts BIO à l'ail			Petit pois à l'étuvée			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Jeudi					A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde			
Tartiflette à l'espagnole			Sauté de porc sauce normande			
Salade verte			Carottes à la crème			
Edam BIO			Edam BIO			
Cake framboise			Cake framboise			
Vendredi					A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Crêpes aux champignons			Crêpes aux champignons			
Filet de hoki MSC sauce crème			Cuisse de poule au vin			
Julienne de légumes BIO			Purée BIO			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Samedi					A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Salade Roméo BIO			Salade Roméo BIO			
Rognons de bœuf sauce madère			Foies de poulet sauce forestière			
Riz Créole			Poêlée de légumes aux champignons			
Rondelé nature			Rondelé nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Dimanche					A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Rôti de porc sauce moutarde			Boulettes d'agneau sauce tomate			
Endives braisées			Gnocchis sauce tomate			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 02 JANVIER

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 12 au 18 janvier 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 03
LUNDI		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		12-janv.
Betteraves rouges HVE et maïs		
Galette de soja sauce libanaise		
Poêlée maraîchère		
Carré de l'Est		
Fruit de saison BIO		
MARDI		
Soupe au cresson		13-janv.
Demi-pamplemousse		
Omelette aux oignons		
Pommes rissolées		
Tomme noire		
Compote de pommes BIO		
MERCREDI		
Velouté aux asperges		14-janv.
Céleri rémoulade aux raisins		
Pizza au fromage		
Haricots verts BIO à l'ail		
Pont l'évêque AOP		
Fromage blanc aux fruits BIO		
JEUDI		
Potage du Chef à la courgette		15-janv.
Haricots verts à la moutarde		
Feuilleté aux légumes		
Salade verte		
Edam BIO		
Eclair au café		
VENDREDI		
Potage de légumes		16-janv.
Crêpe aux champignons		
Boulettes de soja sauce crème		
Julienne de légumes BIO		
Brie BIO		
Fruit de saison		
SAMEDI		
Velouté aux bolets		17-janv.
Salade Roméo BIO		
Crousti au fromage		
Riz créole		
Rondelé nature		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux poireaux		18-janv.
Lentilles HVE vinaigrette		
Falafels sauce tomate		
Endives braisées		
Saint-Nectaire AOP		
Tarte rhubarbe		

A rendre au plus tard le VENDREDI 02 JANVIER