

Du 12 au 18 janvier 2026			NORMAL		SEMAINE 03	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et PDT		12-janv.	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		13-janv.	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		14-janv.	Velouté aux asperges			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Sauté de porc sauce aux oignons			Rissollette 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		15-janv.	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		16-janv.	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		17-janv.	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		18-janv.	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**

Du 12 au 18 janvier 2026			SANS SEL		SEMAINE 03	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et PDT		12-janv.	Potage du Chef lentilles et PDF			
Betteraves rouge HVE et maïs			Betteraves rouges HVE et maïs			
Sauté de bœuf			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		13-janv.	Soupe au cresson			
Demi-pamplemousse			Demi-pamplemousse			
Omelette aux oignons			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		14-janv.	Velouté aux asperges			
Céleri rémoulade aux raisins			Céleri rémoulade aux raisins			
Sauté de porc			Rissollette 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		15-janv.	Potage du Chef à la courgette			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Aiguillettes de poulet au jus			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		16-janv.	Potage de légumes			
Crêpes aux champignons			Crêpes aux champignons			
Filet de hoki MSC			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		17-janv.	Velouté aux bolets			
Salade Roméo BIO			Salade Roméo BIO			
Rognons de bœuf			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		18-janv.	Potage du Chef aux poireaux			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Rôti de porc			Boulettes d'agneau			
Endives braisées			Gnocchis sauce tomate			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Tarte rhubarbe			Tarte rhubarbe			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 02 JANVIER*

Du 12 au 18 janvier 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 03		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et PDT		12-janv.	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		13-janv.	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		14-janv.	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		15-janv.	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		16-janv.	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		17-janv.	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		18-janv.	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
<b>LUNDI</b>			
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			
<b>MARDI</b>			
Soupe au cresson			13-janv.
Demi-pamplemousse			
Omelette aux oignons			
Pommes rissolées			
Tomme noire			
Compote de pommes BIO			
<b>MERCREDI</b>			
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			
<b>JEUDI</b>			
Potage du Chef à la courgette			15-janv.
Haricots verts à la moutarde			
Feuilleté aux légumes			
Salade verte			
Edam BIO			
Eclair au café			
<b> VENDREDI</b>			
Potage de légumes			16-janv.
Crêpe aux champignons			
Boulettes de soja sauce crème			
Julienne de légumes BIO			
Brie BIO			
Fruit de saison			
<b>SAMEDI</b>			
Velouté aux bolets			17-janv.
Salade Roméo BIO			
Crousti au fromage			
Riz créole			
Rondelé nature			
Fruit de saison BIO			
<b>DIMANCHE</b>			
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*