

Du 14 au 20 septembre 2026			NORMAL		SEMAINE 38	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		14-sept.	Soupe du Chef New York			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Paupiette de saumon sauce beurre blanc			Côte de porc sauce moutarde			
Purée BIO			Julienne de légumes			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Mardi						
Potage de légumes		15-sept.	Potage de légumes			
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore			
Blanquette de veau à l'ancienne			Cuisse de poulet sauce au cidre IGP			
Carottes BIO persillées			Riz de Camargue IGP			
Fondu président			Fondu président			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
Mercredi						
Soupe chinoise		16-sept.	Soupe chinoise			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Garniture Paëlla au poulet			Rôti de veau sauce miel			
Riz Paëlla			Carottes à la crème			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Jeudi						
Potage du Chef à la courgette		17-sept.	Potage du Chef à la courgette			
Taboulé oriental			Taboulé oriental			
Côte de porc sauce ail et fines herbes			Sauté de dinde au lait de coco			
Gratin de chou-fleur			Semoule			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Gâteau du Chef à la myrtille			Gâteau du Chef à la myrtille			
Vendredi						
Velouté aux bolets		18-sept.	Velouté aux bolets			
Salade grecque			Salade grecque			
Lasagnes au saumon du Chef			Sauté de porc sauce soja			
Salade verte			Poêlée asiatique			
Emmental			Emmental			
Semoule au lait équitable			Semoule au lait équitable			
Samedi						
Soupe à l'oignon		19-sept.	Soupe à l'oignon			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Galopin de veau sauce chasseur			Emincé de volaille aux épices douces			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Boulgour BIO			
Chèvre			Chèvre			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Dimanche						
Potage du Chef aux légumes		20-sept.	Potage du Chef aux légumes			
Céleri CE2 rémoulade			Céleri CE2 rémoulade			
Rognons de bœuf sauce madère			Paupiette de saumon sauce aneth			
Pommes boulangères			Courgettes BIO braisées			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Crumble pommes			Crumble pommes			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 04 SEPTEMBRE**

Du 14 au 20 septembre 2026			SANS SEL		SEMAINE 38	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		14-sept.	Soupe du Chef New York			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Paupiette de saumon			Côte de porc			
Purée BIO			Julienne de légumes			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Potage de légumes		15-sept.	Potage de légumes			
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore			
Blanquette de veau			Cuisse de poulet			
Carottes BIO			Riz de Camargue IGP			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron				
		Mercredi			A	B
Soupe chinoise		16-sept.	Soupe chinoise			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Garniture Paëlla au poulet			Rôti de veau			
Riz Paëlla			Carottes à la crème			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la courgette		17-sept.	Potage du Chef à la courgette			
Taboulé			Taboulé			
Côte de porc			Sauté de dinde			
Gratin de chou-fleur			Semoule			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Gâteau du Chef à la myrtille		Gâteau du Chef à la myrtille				
		Vendredi			A	B
Velouté aux bolets		18-sept.	Velouté aux bolets			
Salade grecque			Salade grecque			
Lasagnes au saumon du Chef			Sauté de porc			
Salade verte			Poêlée asiatique			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Semoule au lait équitable		Semoule au lait équitable				
		Samedi			A	B
Soupe à l'oignon		19-sept.	Soupe à l'oignon			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Galopin de veau			Emincé de volaille			
Bouquetière de légumes BIO			Boulgour BIO			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux légumes		20-sept.	Potage du Chef aux légumes			
Céleri CE2 rémoulade			Céleri CE2 rémoulade			
Rognons de bœuf			Paupiette de saumon			
Pommes boulangères			Courgettes BIO			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Crumble pommes		Crumble pommes				

A rendre au plus tard le VENDREDI 04 SEPTEMBRE

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 14 au 20 septembre 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 38	
MENU A		Lundi	MENU B		
Soupe du Chef New York		14-sept.	Soupe du Chef New York		A
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron		
Paupiette de saumon sauce beurre blanc			Côte de porc sauce moutarde		
Purée BIO			Julienne de légumes		
Edam BIO			Edam BIO		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Mardi			B
Potage de légumes		15-sept.	Potage de légumes		A
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore		
Blanquette de veau à l'ancienne			Cuisse de poulet sauce au cidre IGP		
Carottes BIO persillées			Riz de Camargue IGP		
Fondu président			Fondu président		
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature		
		Mercredi			B
Soupe chinoise		16-sept.	Soupe chinoise		A
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons		
Garniture Paëlla au poulet			Rôti de veau sauce miel		
Riz Paëlla			Carottes à la crème		
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		Jeudi			B
Potage du Chef à la courgette		17-sept.	Potage du Chef à la courgette		A
Taboulé oriental			Taboulé oriental		
Côte de porc sauce ail et fines herbes			Sauté de dinde au lait de coco		
Gratin de chou-fleur			Semoule		
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO		
Gâteau du Chef à la myrtille			Gâteau du Chef à la myrtille		
		Vendredi			B
Velouté aux bolets		18-sept.	Velouté aux bolets		A
Salade grecque			Salade grecque		
Lasagnes au saumon du Chef			Sauté de porc sauce soja		
Salade verte			Poêlée asiatique		
Emmental			Emmental		
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature		
		Samedi			B
Soupe à l'oignon		19-sept.	Soupe à l'oignon		A
Pâté de campagne			Pâté de campagne		
Galopin de veau sauce chasseur			Emincé de volaille aux épices douces		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Boulgour BIO		
Chèvre			Chèvre		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		Dimanche			B
Potage du Chef aux légumes		20-sept.	Potage du Chef aux légumes		A
Céleri CE2 rémoulade			Céleri CE2 rémoulade		
Rognons de bœuf sauce madère			Paupiette de saumon sauce aneth		
Pommes boulangères			Courgettes BIO braisées		
Livarot AOP			Livarot AOP		
Forêt noire			Forêt noire		

A rendre au plus tard le VENDREDI 04 SEPTEMBRE

Du 14 au 20 septembre 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 38
LUNDI			
Soupe du Chef New-York			14-sept.
Carottes rapées BIO au citron			
Pizza au fromage			
Purée BIO			
Edam BIO			
Fruit de saison HVE			
MARDI			
Potage de légumes			15-sept.
Terrine de légumes tricolore			
Tarte tomate chèvre basilic			
Carottes BIO persillées			
Fondue président			
Yaourt fermier citron			
MERCREDI			
Soupe chinoise			16-sept.
Salade verte aux croûtons			
Galette de soja sauce miel			
Brocolis à l'anglaise			
Gorgonzola AOP			
Fruit de saison			
JEUDI			
Potage du Chef à la courgette			17-sept.
Taboulé oriental			
Galette de pois chiche BIO			
Gratin de chou-fleur			
Yaourt sucré BIO			
Gâteau du Chef à la myrtille			
 VENDREDI			
Velouté aux bolets			18-sept.
Salade grecque			
Lasagnes ricotta épinards			
Salade verte			
Emmental			
Semoule au lait équitable			
SAMEDI			
Soupe à l'oignon			19-sept.
Salade criolla			
Omelette persillée			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Chèvre			
Fruit de saison			
DIMANCHE			
Potage du Chef aux légumes			20-sept.
Céleri CE2 rémoulade			
Oeufs durs sauce aurore			
Pommes boulangères			
Livarot AOP			
Crumble aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 04 SEPTEMBRE