

Du 16 au 22 mars 2026			NORMAL		SEMAINE 12	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		16-mars	Potage du Chef au potiron			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Paupiette de dinde sauce aux pruneaux			Sauté de porc au lait de coco			
Poêlée de choux de Bruxelles			Julienne de légumes			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
SAINT PATRICK		Mardi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		17-mars	Bouillon de poule vermicelles			
Salade Irlandaise			Salade Irlandaise			
Irish stew			Boules de bœuf sauce hongroise			
Colcannon			Pommes vapeur			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Yaourt gourmand pistache			Yaourt gourmand pistache			
Mercredi					A	B
Soupe chinoise		18-mars	Soupe chinoise			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Sauté de dinde à la moutarde			Filet de hoki MSC sauce hollandaise			
Chou-fleur persillé			Riz de Camarque IGP aux oignons			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Jeudi					A	B
Potage du Chef aux épinards		19-mars	Potage du Chef aux épinards			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Jambon sauce au porto			Rôti de dindonneau sauce indienne			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Purée BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Chausson aux pommes			Chausson aux pommes			
Vendredi					A	B
Potage aux légumes		20-mars	Potage aux légumes			
Salade de haricots verts BIO vinaigrette			Salade de haricots verts BIO vinaigrette			
Moules à la crème			Sauté de dinde sauce tajine abricots			
Frites au four CE2			Carottes au jus			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Mousse à la crème de marrons			Mousse à la crème de marrons			
Samedi					A	B
Velouté à la tomate		21-mars	Velouté à la tomate			
Chou blanc BIO aux raisins			Chou blanc BIO aux raisins			
Escalope viennoise			Accras de morue mayonnaise			
Haricots beurre CE2 à la tomate			Tortis HVE à la tomate			
Rondelé aux noix			Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Dimanche					A	B
Potage du Chef aux poireaux		22-mars	Potage du Chef aux poireaux			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Foies de poulet sauce forestière			Rôti de bœuf à la gardianne			
Blé CE2			Poêlée de légumes BIO			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Cake du Chef pomme whisky			Cake du Chef pomme whisky			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 06 MARS***

Du 16 au 22 mars 2026			SANS SEL		SEMAINE 12	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		16-mars	Potage du Chef au potiron			
Salade de pois chiche			Salade de pois chiche			
Paupiette de dinde			Sauté de porc			
Poêlée de choux de Bruxelles			Julienne de légumes			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
SAINT PATRICK		Mardi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		17-mars	Bouillon de poule vermicelles			
Carottes râpées CE2 à l'orange			Carottes râpées CE2 à l'orange			
Sauté d'agneau			Boules de bœuf			
Purée			Pommes vapeur			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Yaourt gourmand pistache			Yaourt gourmand pistache			
		Mercredi			A	B
Soupe chinoise		18-mars	Soupe chinoise			
Céleri râpé sauce rose			Céleri râpé sauce rose			
Sauté de dinde			Filet de hoki MSC			
Chou-fleur persillé			Riz de Camarque IGP			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux épinards		19-mars	Potage du Chef aux épinards			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Jambon braisé au jus			Rôti de dindonneau			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Purée BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Chausson aux pommes			Chausson aux pommes			
		Vendredi			A	B
Potage aux légumes		20-mars	Potage aux légumes			
Salade de haricots verts BIO vinaigrette			Salade de haricots verts BIO vinaigrette			
Moules à la crème			Sauté de dinde			
Frites au four CE2			Carottes au jus			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Mousse à la crème de marrons			Mousse à la crème de marrons			
		Samedi			A	B
Velouté à la tomate		21-mars	Velouté à la tomate			
Chou blanc BIO aux raisins			Chou blanc BIO aux raisins			
Escalope viennoise			Accras de morue mayonnaise			
Haricots beurre CE2 à la tomate			Tortis HVE			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux		22-mars	Potage du Chef aux poireaux			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Foies de poulet			Rôti de bœuf			
Blé CE2			Poêlée de légumes BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Cake du Chef pomme whisky			Cake du Chef pomme whisky			

A rendre au plus tard le VENDREDI 06 MARS

Du 16 au 22 mars 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 12	
MENU A	Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron	16-mars	Potage du Chef au potiron			
Friand au fromage		Friand au fromage			
Paupiette de dinde sauce aux pruneaux		Sauté de porc au lait de coco			
Poêlée de choux de Bruxelles		Julienne de légumes			
Edam BIO		Edam BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
SAINT PATRICK				A	B
Bouillon de poule vermicelles	17-mars	Bouillon de poule vermicelles			
Salade Irlandaise		Salade Irlandaise			
Irish stew		Boules de bœuf sauce hongroise			
Colcannon		Pommes vapeur			
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO			
Madeleine		Madeleine			
Mercredi				A	B
Soupe chinoise	18-mars	Soupe chinoise			
Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail			
Sauté de dinde à la moutarde		Filet de hoki MSC sauce hollandaise			
Chou-fleur persillé		Riz de Camarque IGP aux oignons			
Cantal AOP		Cantal AOP			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
Jeudi				A	B
Potage du Chef aux épinards	19-mars	Potage du Chef aux épinards			
Demi pamplemousse		Demi pamplemousse			
Jambon sauce au porto		Rôti de dindonneau sauce indienne			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		Purée BIO			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature			
Cake cacao		Cake cacao			
Vendredi				A	B
Potage aux légumes	20-mars	Potage aux légumes			
Salade de haricots verts BIO vinaigrette		Salade de haricots verts BIO vinaigrette			
Moules à la crème		Sauté de dinde sauce tajine abricots			
Frites au four CE2		Carottes au jus			
Emmental BIO		Emmental BIO			
Compote de pommes fraises		Compote de pommes fraises			
Samedi				A	B
Velouté à la tomate	21-mars	Velouté à la tomate			
Chou blanc BIO aux raisins		Chou blanc BIO aux raisins			
Escalope viennoise		Accras de morue mayonnaise			
Haricots beurre CE2 à la tomate		Tortis HVE à la tomate			
Rondelé aux noix		Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Dimanche				A	B
Potage du Chef aux poireaux	22-mars	Potage du Chef aux poireaux			
Pâté de campagne		Pâté de campagne			
Foies de poulet sauce forestière		Rôti de bœuf à la gardianne			
Blé CE2		Poêlée de légumes BIO			
Gorgonzola AOP		Gorgonzola AOP			
Cake du Chef pomme whisky		Cake du Chef pomme whisky			

A rendre au plus tard le VENDREDI 06 MARS

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 16 au 22 mars 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 12
LUNDI			
Potage du Chef au potiron			16-mars
Friand au fromage			
Croquette de maïs			
Poêlée de choux de Bruxelles			
Edam BIO			
Fruit de saison BIO			
MARDI			
Bouillon de poule vermicelles			17-mars
Carottes râpées CE2 à l'orange			
Galette de soja sauce hongroise			
Colcannon			
Chanteneige BIO			
Yaourt gourmand pistache			
MERCREDI			
Soupe chinoise			18-mars
Céleri râpé CE2 sauce rose			
Tarte aux légumes du soleil			
Chou-fleur persillé			
Cantal AOP			
Fruit de saison HVE			
JEUDI			
Potage du Chef aux épinards			19-mars
Demi pamplemousse			
Galette de soja sauce à l'indienne			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt fermier nature			
Chausson aux pommes			
 VENDREDI			
Potage aux légumes			20-mars
Salade de haricots verts BIO vinaigrette			
Omelette au fromage			
Frites au four CE2			
Emmental BIO			
Mousse à la crème de marrons			
SAMEDI			
Velouté à la tomate			21-mars
Chou blanc BIO aux raisins			
Risotto forestière			
PLAT COMPLET			
Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO			
DIMANCHE			
Potage du Chef aux poireaux			22-mars
Salade verte aux croûtons			
Feuilleté au chèvre			
Blé CE2			
Gorgonzola AOP			
Cake du Chef pomme whisky			

A rendre au plus tard le VENDREDI 06 MARS