

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 19 au 25 janvier 2026			NORMAL		SEMAINE 04	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Carottes râpées aux raisins BIO			Carottes râpées aux raisins BIO			
Joue de porc au cidre IGP		19-janv.	Filet de colin MSC sauce dugléré			
Farfalles BIO			Brocolis aux amandes			
Mayenne			Mayenne			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
Mardi					A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Paupiette de veau sauce aux petits oignons		20-janv.	Moules marinières			
Poêlée de légumes racines			Frites au four CE2			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
Mercredi					A	B
Velouté poireaux pdt			Velouté poireaux pdt			
Chou blanc HVE mayonnaise			Chou blanc HVE mayonnaise			
Paleron de bœuf sauce piquante		21-janv.	Sauté de volaille au jus			
Purée de butternut			Carottes BIO braisées			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Jeudi					A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade quimperoise			Salade quimperoise			
Jambon sauce au porto		22-janv.	Galopin de veau sauce tomate			
Haricots beurre CE2 persillés			Coquillettes BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Paris-Brest			Paris-brest			
Vendredi					A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Filet de saumon MSC sauce soja		23-janv.	Sauté de porc à l'ancienne			
Purée de courgettes BIO			Céleri au jus			
Mimolette			Mimolette			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Samedi					A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Omelette aux oignons		24-janv.	Marmite de poisson MSC à la biscayenne			
Ratatouille du Chef			Riz de Camargue IGP à la tomate			
Rondelé au bleu			Rondelé au bleu			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Dimanche					A	B
Soupe du Chef New York			Soupe du Chef New York			
Chou rouge HVE vinaigrette au miel			Chou rouge HVE vinaigrette au miel			
Sauté de volaille sauce provençale		25-janv.	Rôti de bœuf sauce poivre			
Boulgour BIO			Poêlée maraîchère			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Beignet abricot			Beignet abricot			

**A rendre au plus tard le VENDREDI 09 JANVIER**

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

<b>Du 19 au 25 janvier 2026</b>			<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 04</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>		
Potage du Chef au potiron		Potage du Chef au potiron				
Carottes râpées aux raisins BIO		Carottes râpées aux raisins BIO				
Joue de porc		Filet de colin				
Farfalles BIO		Brocolis aux amandes				
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré				
Entremet du Chef à la pistache		Entremet du Chef à la pistache				
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Soupe minestrone		Soupe minestrone				
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix				
Paupiette de veau		Moules marinières				
Poêlée de légumes racines		Frites au four CE2				
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits				
Yaourt fermier fraise		Yaourt fermier fraise				
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Velouté poireaux pdt		Velouté poireaux pdt				
Chou blanc HVE mayonnaise		Chou blanc HVE mayonnaise				
Paleron de bœuf		Sauté de volaille au jus				
Purée de butternut		Carottes BIO braisées				
Yaourt sucré		Yaourt sucré				
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Potage du Chef aux épinards		Potage du Chef aux épinards				
Salade quimperoise		Salade quimperoise				
Nuggets de poulet		Galopin de veau				
Haricots beurre CE2		Coquillettes BIO				
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré				
Paris-Brest		Paris-brest				
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Soupe tomate vermicelles		Soupe tomate vermicelles				
Céleri aux pommes HVE		Céleri aux pommes HVE				
Filet de saumon MSC		Sauté de porc				
Purée de courgettes BIO		Céleri au jus				
Petit-suisse aromatisé		Petit-suisse aromatisé				
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Velouté aux asperges		Velouté aux asperges				
Poireaux à l'ananas		Poireaux à l'ananas				
Omelette aux oignons		Marmite de poisson MSC				
Ratatouille du Chef		Riz de Camargue IGP				
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits				
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Soupe du Chef New York		Soupe du Chef New York				
Chou rouge HVE vinaigrette au miel		Chou rouge HVE vinaigrette au miel				
Sauté de volaille		Rôti de bœuf				
Boulgour BIO		Poêlée maraîchère				
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré				
Beignet abricot		Beignet abricot				

**A rendre au plus tard le VENDREDI 09 JANVIER**

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 19 au 25 janvier 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 04	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Carottes râpées aux raisins BIO			Carottes râpées aux raisins BIO			
Joue de porc au cidre IGP			Filet de colin MSC sauce dugléré			
Farfalles BIO		19-janv.	Brocolis aux amandes			
Mayenne			Mayenne			
Petits-suisses nature			Petits-suisses nature			
Mardi			A		A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Paupiette de veau sauce aux petits oignons			Moules marinières			
Poêlée de légumes racines			Frites au four CE2			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Mercredi			A		A	B
Velouté poireaux pdt			Velouté poireaux pdt			
Chou blanc HVE mayonnaise			Chou blanc HVE mayonnaise			
Paleron de bœuf sauce piquante			Sauté de volaille au jus			
Purée de butternut		21-janv.	Carottes BIO braisées			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Jeudi			A		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade quimperoise			Salade quimperoise			
Jambon sauce au porto			Galopin de veau sauce tomate			
Haricots beurre CE2 persillés			Coquillettes BIO			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Madeleine			Madeleine			
Vendredi			A		A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Filet de saumon MSC sauce soja			Sauté de porc à l'ancienne			
Purée de courgettes BIO		23-janv.	Céleri au jus			
Mimolette			Mimolette			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Samedi			A		A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Omelette aux oignons			Marmite de poisson MSC à la biscayenne			
Ratatouille du Chef			Riz de Camargue IGP à la tomate			
Rondelé au bleu			Rondelé au bleu			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Dimanche			A		A	B
Soupe du Chef New York			Soupe du Chef New York			
Chou rouge HVE vinaigrette au miel			Chou rouge HVE vinaigrette au miel			
Sauté de volaille sauce provençale			Rôti de bœuf sauce poivre			
Boulgour BIO			Poêlée maraîchère			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Forêt noire			Forêt noire			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 09 JANVIER*

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 19 au 25 janvier 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 04
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef au potiron		19-janv.
Carottes râpées aux raisins BIO		
Galette de soja sauce au cidre IGP		
Farfalles BIO		
Mayenne		
Entremet du Chef à la pistache		
<b>MARDI</b>		
Soupe minestrone		20-janv.
Salade verte aux noix		
Crêpe au fromage		
Poêlée de légumes racines		
Emmental BIO		
Yaourt fermier fraise		
<b>MERCREDI</b>		
Velouté poireaux pdt		21-janv.
Chou blanc HVE mayonnaise		
Omelette au fromage		
Purée de butternut		
Yaourt sucré		
Fruit de saison BIO		
<b>JEUDI</b>		
Potage du Chef aux épinards		22-janv.
Salade quimpéroise		
Falafels sauce tomate		
Haricots beurre CE2 persillés		
Fromage blanc sucré		
Paris-Brest		
<b>VENDREDI</b>		
Soupe tomate vermicelles		23-janv.
Céleri aux pommes HVE		
Tarte aux légumes du soleil		
Purée de courgettes BIO		
Mimolette		
Fruit de saison BIO		
<b>SAMEDI</b>		
Velouté aux asperges		24-janv.
Friand au fromage		
Omelette aux oignons		
Ratatouille du Chef		
Rondelé au bleu		
Fruit de saison HVE		
<b>DIMANCHE</b>		
Soupe du Chef New York		25-janv.
Chou rouge HVE vinaigrette au miel		
Boulettes de soja sauce provençale		
Boulgour BIO		
Cantal AOP		
Beignet abricot		

*A rendre au plus tard le VENDREDI 09 JANVIER*