

Du 19 au 25 janvier 2026			NORMAL		SEMAINE 04	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		19-janv.	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			Brocolis aux amandes			
Mayenne			Mayenne			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		20-janv.	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 fraise			Yaourt fermier fraise			
		Mercredi			A	B
Velouté poireaux pdt		21-janv.	Velouté poireaux pdt			
Chou blanc HVE mayonnaise			Chou blanc HVE mayonnaise			
Paleron de bœuf sauce piquante			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		22-janv.	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 sucré			Fromage blanc sucré			
Paris-Brest			Paris-brest			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		23-janv.	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			Céleri au jus			
Mimolette			Mimolette			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Velouté aux asperges		24-janv.	Velouté aux asperges			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Omelette aux oignons			Marmite de poisson MSC à la biscayenne			
Ratatouille du Chef			Riz de Camarque 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		25-janv.	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			
Beignet abricot			Beignet abricot			

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

Du 19 au 25 janvier 2026			<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 04	
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron		19-janv.	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		20-janv.	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		21-janv.	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		22-janv.	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		23-janv.	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		24-janv.	Velouté aux asperges			
Poireaux à l'ananas			Poireaux à l'ananas			
Omelette aux oignons			Marmite de poisson MSC			
Ratatouille du Chef			Riz de Camarque 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		25-janv.	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*

Du 19 au 25 janvier 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 04	
MENU A		Lundi	MENU B		
Potage du Chef au potiron		19-janv.	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			Brocolis aux amandes		
Mayenne			Mayenne		
Petits-suisses nature			Petits-suisses nature		
		Mardi			
Soupe minestrone		20-janv.	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			
Velouté poireaux pdt		21-janv.	Velouté poireaux pdt		
Chou blanc HVE mayonnaise			Chou blanc HVE mayonnaise		
Paleron de bœuf sauce piquante			Sauté de volaille au jus		
Purée de butternut			Carottes BIO braisées		
Yaourt nature			Yaourt nature		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Jeudi			
Potage du Chef aux épinards		22-janv.	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			
Soupe tomate vermicelles		23-janv.	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			Céleri au jus		
Mimolette			Mimolette		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Samedi			
Velouté aux asperges		24-janv.	Velouté aux asperges		
Friand au fromage			Friand au fromage		
Omelette aux oignons			Marmite de poisson MSC à la biscayenne		
Ratatouille du Chef			Riz de Camarque IGP à la tomate		
Rondelé au bleu			Rondelé au bleu		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Dimanche			
Soupe du Chef New York		25-janv.	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**