

Du 19 au 25 octobre 2026			NORMAL		SEMAINE 43	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		19-oct.	Potage du Chef Dubarry			
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate			
Rôti de dinde sauce soubise			Saucisse de Toulouse			
Céleri braisé			Lentilles aux oignons			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe de tomate vermicelles		20-oct.	Soupe de tomate vermicelles			
Salade verte BIO aux croûtons			Salade verte BIO aux croûtons			
Bœuf bourguignon			Colin MSC sauce dieppoise			
Purée			Epinards à l'anglaise			
Edam			Edam			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		21-oct.	Soupe à l'oignon			
Salade de pommes de terre au hareng			Salade de pommes de terre au hareng			
Couscous poulet merguez			Blanquette de volaille			
Semoule			Riz basmati			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron		22-oct.	Potage du Chef au potiron			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Paupiette de veau sauce tomate			Omelette au lard			
Poêlée campagnarde			Ratatouille du Chef			
Brebis crème			Brebis crème			
Gâteau du Chef à la citrouille			Gâteau du Chef à la citrouille			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		23-oct.	Potage de légumes			
Mousse de canard			Mousse de canard			
Filet de colin MSC sauce curcuma			Sauté de bœuf sauce tomate			
Poêlée de navets			Riz à la tomate			
Tomme noire			Tomme noire			
Petits-suisses aromatisés BIO			Petits-suisses aromatisés BIO			
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		24-oct.	Soupe de poisson méditerranée			
Chou blanc HVE aux raisins			Chou blanc HVE aux raisins			
Blanquette de volaille			Paupiette de volaille sauce forestière			
Riz aux oignons			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Rondelé aux noix			Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		25-oct.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Sauté de porc au jus			Rôti de dinde au jus			
Gratin de navets et carottes			Petits pois à la française			
Munster AOP			Munster AOP			
Beignet abricot			Beignet abricot			

A rendre au plus tard le VENDREDI 09 OCTOBRE

Du 19 au 25 octobre 2026			SANS SEL		SEMAINE 43	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		19-oct.	Potage du Chef Dubarry			
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate			
Rôti de dinde			Boules d'agneau			
Céleri braisé			Lentilles aux oignons			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe de tomate vermicelles		20-oct.	Soupe de tomate vermicelles			
Salade verte BIO aux croûtons			Salade verte BIO aux croûtons			
Sauté de bœuf			Colin MSC			
Purée			Epinards à l'anglaise			
Faisselle nature			Faisselle nature			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		21-oct.	Soupe à l'oignon			
Carottes râpées CE2 à l'orange			Carottes râpées CE2 à l'orange			
Couscous poulet merguez			Blanquette de volaille			
Semoule			Riz basmati			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron		22-oct.	Potage du Chef au potiron			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Paupiette de veau			Omelette aux oignons			
Poêlée campagnarde			Ratatouille du Chef			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Gâteau du Chef à la citrouille			Gâteau du Chef à la citrouille			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		23-oct.	Potage de légumes			
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge			
Filet de colin MSC			Sauté de bœuf			
Poêlée de navets			Riz à la tomate			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Petits-suisse aromatisés BIO			Petits-suisse aromatisés BIO			
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		24-oct.	Soupe de poisson méditerranée			
Chou blanc HVE aux raisins			Chou blanc HVE aux raisins			
Blanquette de volaille			Paupiette de volaille			
Riz aux oignons			Bouquetière de légumes BIO			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		25-oct.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Sauté de porc			Rôti de dinde			
Gratin de navets et carottes			Petits pois à la française			
Yaourt brassé bulgry			Yaourt brassé bulgry			
Beignet abricot			Beignet abricot			

A rendre au plus tard le VENDREDI 09 OCTOBRE

Du 19 au 25 octobre 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 43		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		19-oct.	Potage du Chef Dubarry			
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate			
Rôti de dinde sauce soubise			Saucisse de Toulouse			
Céleri braisé			Lentilles aux oignons			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe de tomate vermicelles		20-oct.	Soupe de tomate vermicelles			
Salade verte BIO aux croûtons			Salade verte BIO aux croûtons			
Bœuf bourguignon			Colin MSC sauce dieppoise			
Purée			Epinards à l'anglaise			
Edam			Edam			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		21-oct.	Soupe à l'oignon			
Salade de pommes de terre au hareng			Salade de pommes de terre au hareng			
Couscous poulet merguez			Blanquette de volaille			
Semoule			Riz basmati			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron		22-oct.	Potage du Chef au potiron			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Paupiette de veau sauce tomate			Omelette au lard			
Poêlée campagnarde			Ratatouille du Chef			
Brebis crème			Brebis crème			
Gâteau du Chef à la citrouille			Gâteau du Chef à la citrouille			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		23-oct.	Potage de légumes			
Mousse de canard			Mousse de canard			
Filet de colin MSC sauce curcuma			Sauté de bœuf sauce tomate			
Poêlée de navets			Riz à la tomate			
Tomme noire			Tomme noire			
Petits-suisses nature BIO			Petits-suisses nature BIO			
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		24-oct.	Soupe de poisson méditerranée			
Chou blanc HVE			Chou blanc HVE			
Blanquette de volaille			Paupiette de volaille sauce forestière			
Riz aux oignons			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Rondelé aux noix			Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		25-oct.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Sauté de porc au jus			Rôti de dinde au jus			
Gratin de navets et carottes			Petits pois à la française			
Munster AOP			Munster AOP			
Forêt noire			Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 09 OCTOBRE

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 19 au 25 octobre 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 43
LUNDI			
Potage du Chef Dubarry			19-oct.
Salade de riz œuf tomate			
Galette de soja sauce soubise			
Céleri braisé			
Gorgonzola AOP			
Fruit de saison			
MARDI			
Soupe de tomate vermicelles			20-oct.
Salade verte BIO aux croûtons			
Feuilleté chèvre			
Purée			
Edam			
Yaourt fermier fraise			
MERCREDI			
Soupe à l'oignon			21-oct.
Carottes râpées CE2 à l'orange			
Boulettes de soja sauce couscous			
Semoule			
Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison BIO			
JEUDI			
Potage du Chef au potiron			22-oct.
Céleri BIO rémoulade			
Omelette aux oignons			
Poêlée campagnarde			
Brebis crème			
Gâteau du Chef à la citrouille			
 VENDREDI			
Potage de légumes			23-oct.
Demi-pamplemousse			
Galette fromage épinards			
Poêlée de navets			
Tomme noire			
Petits-suisses aromatisés BIO			
SAMEDI			
Soupe de poisson méditerranée			24-oct.
Chou blanc HVE aux raisins			
Œufs durs sauce béchamel			
Riz aux oignons			
Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO			
DIMANCHE			
Potage du Chef lentilles et pommes de terre			25-oct.
Salade verte aux croûtons			
Boulettes de soja sauce libanaise			
Gratin de navets et carottes			
Munster AOP			
Beignet abricot			

A rendre au plus tard le VENDREDI 09 OCTOBRE