

Du 21 au 27 septembre 2026			NORMAL		SEMAINE 39	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		21-sept.	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Salade Mérida			Salade Mérida			
Paleron de bœuf sauce piquante			Paupiette de veau à l'ancienne			
Haricots verts			Purée			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		22-sept.	Soupe minestrone			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Escalope de volaille sauce au Porto			Demi-lune bolognaise			
Pommes sautées			Petits-pois à la française			
Tartare			Tartare			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mercredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		23-sept.	Bouillon de poule vermicelles			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Chou farci			Filet de hoki MSC sauce armoricaine			
Poêlée de légumes aux champignons			Semoule			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au poireaux		24-sept.	Potage du Chef au poireaux			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Paupiette de veau sauce aux petits oignons			Sauté de dinde sauce marengo			
Lentilles dijonnaise			Haricots verts persillés			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Tarte aux prunes			Tarte aux prunes			
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges		25-sept.	Velouté aux asperges			
Rillettes			Rillettes			
Filets de lieu MSC sauce moutarde			Rougail saucisse			
Duo de courgettes à la crème			Riz de Camarque IGP aux oignons			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt bulgare aux fruits			Yaourt bulgare aux fruits			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		26-sept.	Soupe au cresson			
Salade de poivrons, tomates, maïs			Salade de poivrons, tomates, maïs			
Cervelas Obernois			Omelette au lard			
Coquillettes HVE			Ratatouille			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		27-sept.	Potage du Chef aux épinards			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Emincé de volaille sauce pruneaux			Boules de bœuf sauce tomate			
Carottes BIO au jus			Spaghettis BIO			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Bavarois poire			Bavarois poire			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 11 SEPTEMBRE**

Du 21 au 27 septembre 2026			SANS SEL		SEMAINE 39	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		21-sept.	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Salade Mérida			Salade Mérida			
Paleron de bœuf			Paupiette de veau			
Haricots verts			Purée			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		22-sept.	Soupe minestrone			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Escalope de volaille			Demi-lune bolognaise			
Pommes sautées			Petits-pois à la française			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mercredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		23-sept.	Bouillon de poule vermicelles			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Rôti de dinde			Filet de hoki MSC			
Poêlée de légumes aux champignons			Semoule			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au poireaux		24-sept.	Potage du Chef au poireaux			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Paupiette de veau			Sauté de dinde			
Lentilles			Haricots verts			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Tarte aux prunes			Tarte aux prunes			
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges		25-sept.	Velouté aux asperges			
Salade de potiron rôti, épinards et noix			Salade de potiron rôti, épinards et noix			
Filet de lieu MSC			Aiguillettes de volaille			
Duo de courgettes à la crème			Riz de Camarque IGP aux oignons			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt bulgare aux fruits			Yaourt bulgare aux fruits			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		26-sept.	Soupe au cresson			
Salade de poivrons, tomates, maïs			Salade de poivrons, tomates, maïs			
Boules de bœuf			Omelette			
Coquillettes HVE			Ratatouille			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		27-sept.	Potage du Chef aux épinards			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Emincé de volaille			Boules de bœuf			
Carottes BIO au jus			Spaghettis BIO			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Bavarois poire			Bavarois poire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 11 SEPTEMBRE

Du 21 au 27 septembre 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 39		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		21-sept.	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Salade Mérida			Salade Mérida			
Paleron de bœuf sauce piquante			Paupiette de veau à l'ancienne			
Haricots verts			Purée			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature				
		Mardi		A	B	
Soupe minestrone		22-sept.	Soupe minestrone			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Escalope de volaille sauce au Porto			Demi-lune bolognaise			
Pommes sautées			Petits-pois à la française			
Tartare			Tartare			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mercredi		A	B	
Bouillon de poule vermicelles		23-sept.	Bouillon de poule vermicelles			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Chou farci			Filet de hoki MSC sauce armoricaine			
Poêlée de légumes aux champignons			Semoule			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi		A	B	
Potage du Chef au poireaux		24-sept.	Potage du Chef au poireaux			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Paupiette de veau sauce aux petits oignons			Sauté de dinde sauce marenço			
Lentilles dijonnaise			Haricots verts persillés			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Cake citron		Cake citron				
		Vendredi		A	B	
Velouté aux asperges		25-sept.	Velouté aux asperges			
Rillettes			Rillettes			
Filets de lieu MSC sauce moutarde			Rougail saucisse			
Duo de courgettes à la crème			Riz de Camarque IGP aux oignons			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt nature		Yaourt nature				
		Samedi		A	B	
Soupe au cresson		26-sept.	Soupe au cresson			
Salade de poivrons, tomates, maïs			Salade de poivrons, tomates, maïs			
Cervelas Obernois			Omelette au lard			
Coquillettes HVE			Ratatouille			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche		A	B	
Potage du Chef aux épinards		27-sept.	Potage du Chef aux épinards			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Emincé de volaille sauce pruneaux			Boules de bœuf sauce tomate			
Carottes BIO au jus			Spaghettis BIO			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				

A rendre au plus tard le VENDREDI 11 SEPTEMBRE

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 21 au 27 septembre 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 39
LUNDI			
Potage du Chef le pozole (pois chiche)			21-sept.
Salade de pâtes basilic			
Crêpes au fromage			
Haricots verts			
Saint-Nectaire AOP			
Yaourt fermier vanille			
MARDI			
Soupe minestrone			22-sept.
Carottes râpées BIO à l'orange			
Omelette forestière			
Pommes sautées			
Tartare			
Fruit de saison			
MERCREDI			
Bouillon de poule vermicelles			23-sept.
Salade exotique			
Tarte aux poireaux			
Poêlée de légumes aux champignons			
Cantal AOP			
Fruit de saison			
JEUDI			
Potage du Chef au poireaux			24-sept.
Chou rouge HVE vinaigrette			
Quenelles lyonnaises sauce marengo			
Lentilles dijonnaise			
Rondelé BIO			
Tarte aux prunes			
 VENDREDI			
Velouté aux asperges			25-sept.
Salade de boulgour			
Galette de soja sauce moutarde			
Duo de courgettes à la crème			
Edam BIO			
Yaourt bulgare aux fruits			
SAMEDI			
Soupe au cresson			26-sept.
Salade de poivrons, tomate, maïs			
Boulettes de soja sauce tomate			
Coquillettes HVE			
Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO			
DIMANCHE			
Potage du Chef aux épinards			27-sept.
Salade italienne aux champignons			
Falafels sauce pruneaux			
Carottes BIO au jus			
Tomme blanche			
Bavarois poire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 11 SEPTEMBRE