

Du 23 au 29 mars 2026			NORMAL		SEMAINE 13	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		23-mars	Potage du Chef aux légumes			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Cuisse de poulet rôtie sauce au jus			Paupiette de poisson sauce normande			
Poêlée maraîchère			Boulgour BIO			
Munster AOP			Munster AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mardi			A	B
Velouté au bolet		24-mars	Velouté au bolet			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Filet de lieu MSC sauce Orly			Jambon braisé au jus			
Pommes vapeur persillées			Poêlée de légumes			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Compote de pommes abricots BIO			Compote de pommes abricots BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		25-mars	Velouté de légumes			
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose			
Emincé de porc à l'ancienne			Quenelles de poisson sauce aurore			
Salsifis à la crème			Riz pilaf			
Brie			Brie			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone		26-mars	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Lanque de bœuf sauce piquante			Sauté de dinde sauce curry			
Farfalles BIO			Petits pois à l'étuvée			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Chou vanille			Chou vanille			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		27-mars	Soupe à l'oignon			
Radis croc sel			Radis croc sel			
Lieu MSC sauce tomate basilic			Rognons de bœuf sauce moutarde			
Riz de Camarque IGP à la tomate			Purée de patate douce			
Saint-paulin			Saint-paulin			
Petits-suisses aromatisés BIO			Petits-suisses aromatisés BIO			
		Samedi			A	B
Soupe minestrone		28-mars	Soupe minestrone			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Rôti de bœuf sauce pêche			Cuisse de poulet rôtie sauce jus			
Haricots verts BIO à l'ail			Carottes Vichy			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		29-mars	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Salade de crudités emmental			Salade de crudités emmental			
Blanquette de volaille			Lanque de bœuf sauce tomate			
Purée de patate douce			Haricots beurre CE2 persillés			
Saint-nectaire AOP			Saint-nectaire AOP			
Paris-Brest			Paris-Brest			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 13 MARS***

Du 23 au 29 mars 2026			SANS SEL		SEMAINE 13	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		23-mars	Potage du Chef aux légumes			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Cuisse de poulet rôtie			Paupiette de poisson			
Poêlée maraîchère			Boulghour BIO			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mardi			A	B
Velouté au bolet		24-mars	Velouté au bolet			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Filet de lieu MSC			Rôti de porc			
Pommes vapeur			Poêlée de légumes			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Compote de pommes abricots BIO			Compote de pommes abricots BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		25-mars	Velouté de légumes			
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose			
Emincé de porc			Quenelles de poisson			
Salsifis à la crème			Riz pilaf			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone		26-mars	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Langue de bœuf			Sauté de dinde			
Farfalles BIO			Petits pois à l'étuvée			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Chou vanille			Chou vanille			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		27-mars	Soupe à l'oignon			
Radis			Radis			
Lieu MSC			Rognons de bœuf			
Riz de Camarque IGP à la tomate			Purée de patate douce			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
		Samedi			A	B
Soupe minestrone		28-mars	Soupe minestrone			
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge			
Rôti de bœuf			Cuisse de poulet rôtie			
Haricots verts BIO à l'ail			Carottes Vichy			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		29-mars	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Macédoine mayonnaise			Macédoine mayonnaise			
Blanquette de volaille			Langue de bœuf			
Purée de patate douce			Haricots beurre CE2			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Paris-Brest			Paris-Brest			

A rendre au plus tard le VENDREDI 13 MARS

Du 23 au 29 mars 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 13	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		23-mars	Potage du Chef aux légumes			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Cuisse de poulet rôtie sauce au jus			Paupiette de poisson sauce normande			
Poêlée maraîchère			Boulgour BIO			
Munster AOP			Munster AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mardi			A	B
Velouté au bolet		24-mars	Velouté au bolet			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Filet de lieu MSC sauce Orly			Jambon braisé au jus			
Pommes vapeur persillées			Poêlée de légumes			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		25-mars	Velouté de légumes			
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose			
Emincé de porc à l'ancienne			Quenelles de poisson sauce aurore			
Salsifis à la crème			Riz pilaf			
Brie			Brie			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone		26-mars	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Lanque de bœuf sauce piquante			Sauté de dinde sauce curry			
Farfalles BIO			Petits pois à l'étuvée			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Cake framboise			Cake framboise			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		27-mars	Soupe à l'oignon			
Radis croc sel			Radis croc sel			
Lieu MSC sauce tomate basilic			Rognons de bœuf sauce moutarde			
Riz de Camarque IGP à la tomate			Purée de patate douce			
Saint-paulin			Saint-paulin			
Petits-suisses natures BIO			Petits-suisses natures BIO			
		Samedi			A	B
Soupe minestrone		28-mars	Soupe minestrone			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Rôti de bœuf sauce pêche			Cuisse de poulet rôtie sauce jus			
Haricots verts BIO à l'ail			Carottes Vichy			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		29-mars	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Salade de crudités emmental			Salade de crudités emmental			
Blanquette de volaille			Lanque de bœuf sauce tomate			
Purée de patate douce			Haricots beurre CE2 persillés			
Saint-nectaire AOP			Saint-nectaire AOP			
Forêt noire			Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 13 MARS

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 23 au 29 mars 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 13
LUNDI			
Potage du Chef aux légumes			23-mars
Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Omelette aux oignons			
Poêlée maraîchère			
Munster AOP			
Fruit de saison BIO			
MARDI			
Velouté aux bolets			24-mars
Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Galette de soja sauce jus			
Pommes vapeur persillées			
Gouda BIO			
Compote de pommes abricots BIO			
MERCREDI			
Velouté de légumes			25-mars
Céleri râpé BIO sauce rose			
Boulettes de soja sauce crème			
Salsifis à la crème			
Brie			
Fruit de saison HVE			
JEUDI			
Potage du Chef brocoli et mascarpone			26-mars
Carottes râpées CE2 mimosa			
Tarte aux trois fromages			
Farfalles BIO			
Fromage blanc sucré BIO			
Chou vanille			
 VENDREDI			
Soupe à l'oignon			27-mars
Radis croc sel			
Quenelles lyonnaises sauce tomate basilic			
Riz de Camargue IGP à la tomate			
Saint-paulin			
Petits-suisses aromatisés BIO			
SAMEDI			
Soupe minestrone			28-mars
Salade coleslaw rouge			
Galette de soja sauce dijonnaise			
Haricots verts BIO à l'ail			
Yaourt fermier nature			
Fruit de saison HVE			
DIMANCHE			
Potage du Chef lentilles pommes de terre			29-mars
Salade de crudités emmental			
Galette de pois chiche BIO			
Purée de patate douce			
Saint-nectaire AOP			
Paris-Brest			

A rendre au plus tard le VENDREDI 13 MARS