

Service de livraison de repas à
domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 26 janvier au 01 février 2026		NORMAL		SEMAINE 05	
MENU A	Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		Potage du Chef aux légumes			
Andouille de Vire		Andouille de Vire			
Filet de lieu MSC sauce Aurore		Tartiflette			
Epinards sauce Aurore		Salade verte			
Coulommiers		Coulommiers			
Crème dessert pralinée		Crème dessert pralinée			
Mardi				A	B
Potage de légumes		Potage de légumes			
Salade verte aux croûtons		Salade verte aux croûtons			
Rissolette de veau		Rôti de bœuf au jus			
Petits pois carottes		Chou-fleur BIO persillé			
Chèvre		Chèvre			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP			
Mercredi				A	B
Soupe chinoise		Soupe chinoise			
Nems		Nems			
Sauté de porc sauce aigre douce		Paupiette de veau sauce ciboulette			
Nouilles sautées aux légumes		Purée de haricots verts HVE			
Gouda		Gouda			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Jeudi				A	B
Potage du Chef au potiron		Potage du Chef au potiron			
Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique		Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique			
Emincé de bœuf à la bière et aux		Escalope de porc sauce tomate			
Poêlée de choux de Bruxelles		Ratatouille du Chef			
Edam		Edam			
Gâteau du Chef à la noix de coco		Gâteau du Chef à la noix de coco			
Vendredi				A	B
Velouté aux bolets		Velouté aux bolets			
Salade d'hiver aux amandes, paprika et		Salade d'hiver aux amandes, paprika et			
Filet de lieu MSC sauce Orly		Aiguillettes de poulet sauce masala			
Pommes vapeur persillées		Semoule BIO			
Brie		Brie			
Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO			
Samedi				A	B
Bouillon de poule vermicelles		Bouillon de poule vermicelles			
Salade Merida		Salade Merida			
Quenelles lyonnaises sauce forestière		Blanquette de la mer MSC			
Gratin de navets et carottes		Fondue de poireaux			
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
Dimanche				A	B
Potage du Chef à la carotte		Potage du Chef à la carotte			
Chou-rouge HVE mimolette		Chou-rouge HVE mimolette			
Emincé de bœuf sauce stroganoff		Rôti de dinde sauce catalane			
Duo haricots verts BIO/haricots beurre CE2		Pépinettes HVE forestières			
Gorgonzola AOP		Gorgonzola AOP			
Tarte nid d'abeille		Tarte nid d'abeille			

A rendre pour le VENDREDI 16 JANVIER

Service de livraison de repas à
domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 26 janvier au 01 février 2026			SANS SEL		SEMAINE 05	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Filet de lieu MSC		26-janv.	Côte de porc au jus			
Epinards à la crème			Courgettes braisées			
Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé			
Crème dessert pralinée			Crème dessert pralinée			
Mardi					A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Rissolette de veau			Rôti de bœuf au jus			
Petit pois carottes		27-janv.	Chou-fleur BIO persillé			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
Mercredi					A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Nems			Nems			
Sauté de porc			Paupiette de veau			
Nouilles chinoises		28-janv.	Purée de haricots verts HVE			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Jeudi					A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique			Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique			
Emincé de bœuf			Escalope de porc			
Poêlée de choux de Bruxelles		29-janv.	Ratatouille du Chef			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Gâteau du Chef à la noix de coco			Gâteau du Chef à la noix de coco			
Vendredi					A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Salade d'hiver aux amandes, paprika et			Salade d'hiver aux amandes, paprika et			
Filet de lieu MSC			Aiguillettes de poulet au jus			
Pommes vapeur		30-janv.	Semoule BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Samedi					A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade Merida			Salade Merida			
Quenelles lyonnaises			Blanquette de la mer MSC			
Gratin de navets et carottes		31-janv.	Fondue de poireaux			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Dimanche					A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Chou-rouge HVE vinaigrette			Chou-rouge HVE vinaigrette			
Emincé de bœuf			Rôti de dinde			
Duo haricots verts BIO/haricots beurre CE2		1-févr.	Pépinettes HVE forestières			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Tarte nid d'abeille			Tarte nid d'abeille			

A rendre pour le VENDREDI 16 JANVIER



Service de livraison de repas à
domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 26 janvier au 01 février 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 05	
MENU A	Lundi	MENU B			A	B
Potage du Chef aux légumes Andouille de Vire Filet de lieu MSC sauce aurore Epinards sauce aurore Coulommiers Fromage blanc nature	26-janv.	Potage du Chef aux légumes Andouille de Vire Tartiflette Salade verte Coulommiers Fromage blanc nature				
Potage de légumes Salade verte aux croûtons Rissolette de veau Petit pois carottes Chèvre Fruit de saison RUP	27-janv.	Potage de légumes Salade verte aux croûtons Rôti de bœuf au jus Chou-fleur BIO persillé Chèvre Fruit de saison RUP				
Soupe chinoise Nems Sauté de porc sauce aigre douce Nouilles sautées aux légumes Gouda Fruit de saison BIO	28-janv.	Soupe chinoise Nems Paupiette de veau sauce ciboulette Purée de haricots verts HVE Gouda Fruit de saison BIO				
Potage du Chef au potiron Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique Emincé de bœuf à la bière et aux Poêlée de choux de Bruxelles Edam Gâteau du Chef à la noix de coco	29-janv.	Potage du Chef au potiron Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique Escalope de porc sauce tomate Ratatouille du Chef Edam Gâteau du Chef à la noix de coco				
Velouté aux bolets Salade d'hiver aux amandes, paprika et Filet de lieu MSC sauce Orly Pommes vapeur persillées Brie Yaourt nature BIO	30-janv.	Velouté aux bolets Salade d'hiver aux amandes, paprika et Aiguillettes de poulet sauce masala Semoule BIO Brie Yaourt nature BIO				
Bouillon de poule vermicelles Salade Merida Quenelles lyonnaises sauce forestière Gratin de navets et carottes Fromage blanc nature BIO Fruit de saison HVE	31-janv.	Bouillon de poule vermicelles Salade Merida Blanquette de la mer MSC Fondue de poireaux Fromage blanc nature BIO Fruit de saison HVE				
Potage du Chef à la carotte Chou-rouge HVE mimolette Emincé de bœuf sauce stroganoff Duo haricots verts BIO/haricots beurre CE2 Gorgonzola AOP Tarte aux pommes	1-févr.	Potage du Chef à la carotte Chou-rouge HVE mimolette Rôti de dinde sauce catalane Pépinettes HVE forestières Gorgonzola AOP Tarte aux pommes				

A rendre pour le VENDREDI 16 JANVIER

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 26 janvier au 01 février 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 05
LUNDI		
Potage du Chef aux légumes		26-janv.
Haricots verts vinaigrette		
Galette de soja sauce tomate		
Epinards sauce Aurore		
Coulommiers		
Crème dessert pralinée		
MARDI		
Potage de légumes		27-janv.
Salade verte aux croûtons		
Crusti au fromage		
Petits pois carottes		
Chèvre		
Fruit de saison RUP		
MERCREDI		
Soupe chinoise		28-janv.
Demi pamplemousse		
Galette de pois chiche BIO		
Nouilles sautées aux légumes		
Gouda		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Potage du Chef au potiron		29-janv.
Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique		
Nuggets de blé		
Poêlée de choux de Bruxelles		
Edam		
Gâteau du Chef à la noix de coco		
VENDREDI		
Velouté aux bolets		30-janv.
Salade d'hiver aux amandes, paprika et pommes HVE		
Omelette persillée		
Pommes vapeur persillées		
Brie		
Yaourt aromatisé BIO		
SAMEDI		
Bouillon de poule vermicelles		31-janv.
Salade Merida		
Quenelles lyonnaises sauce forestière		
Gratin de navets et carottes		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la carotte		1-févr.
Chou-rouge HVE mimolette		
Tarte aux légumes		
Duo haricots verts BIO/ haricots beurre CE2		
Gorgonzola AOP		
Tarte nid d'abeille		

A rendre pour le VENDREDI 16 JANVIER