

Du 26 janvier au 01 février 2026			NORMAL		SEMAINE 05		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B	
Potage du Chef aux légumes		26-janv.	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		27-janv.	Potage de légumes				
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons				
Rissollette 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		28-janv.	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		29-janv.	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		30-janv.	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		31-janv.	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		1-févr.	Potage du Chef à la carotte				
Chou-rouge HVE mimolette			Chou-rouge HVE mimolette				
Emincé de bœuf sauce strogonoff			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**

Du 26 janvier au 01 février 2026			SANS SEL		SEMAINE 05	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		26-janv.	Potage du Chef aux légumes			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Filet de lieu MSC			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		27-janv.	Potage de légumes			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Rissollette de veau			Rôti de bœuf au jus			
Petit pois carottes			Chou-fleur BIO persillé			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Soupe chinoise		28-janv.	Soupe chinoise			
Nems			Nems			
Sauté de porc			Paupiette de veau			
Nouilles chinoises			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		29-janv.	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			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		30-janv.	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			Semoule BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		31-janv.	Bouillon de poule vermicelles			
Salade Merida			Salade Merida			
Quenelles lyonnaises			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		1-févr.	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			Pépinettes HVE forestières			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Tarte nid d'abeille			Tarte nid d'abeille			

A rendre pour le VENDREDI 16 JANVIER

Du 26 janvier au 01 février 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 05	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		26-janv.	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			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Mardi			A	B
Potage de légumes		27-janv.	Potage de légumes			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Rissollette de veau			Rôti de bœuf au jus			
Petit pois carottes			Chou-fleur BIO persillé			
Chèvre			Chèvre			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Soupe chinoise		28-janv.	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		29-janv.	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		30-janv.	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 nature BIO			Yaourt nature BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		31-janv.	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 nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte		1-févr.	Potage du Chef à la carotte			
Chou-rouge HVE mimolette			Chou-rouge HVE mimolette			
Emincé de bœuf sauce strogonoff			Rôti de dinde sauce catalane			
Duo haricots verts BIO/haricots beurre CE2			Pépinettes HVE forestières			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Tarte aux pommes			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		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		
Crousti 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