

Du 28 septembre au 04 octobre 2026			NORMAL		SEMAINE 40	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la courgette		28-sept.	Potage du Chef à la courgette			
Salade franc-comtoise			Salade franc-comtoise			
Bolognaise			Emincé de porc aux poivrons			
Spaghettis BIO au fromage			Choux de Bruxelles			
Munster AOP			Munster AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon		29-sept.	Soupe à l'oignon			
Mousse de canard			Mousse de canard			
Sauté de volaille sauce Vaïana			Filets de hoki MSC sauce citron			
Haricots plats			Riz pilaf			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Potage de légumes		30-sept.	Potage de légumes			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Haché de veau sauce marengo			Rôti de dinde sauce estragon			
Frites au four CE2			Céleri braisé			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Compote de pommes coings			Compote de pommes coings			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		1-oct.	Potage du Chef à la carotte			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Filet mignon sauce forestière			Tajine de poulet pruneaux et amandes			
Duo de haricots verts BIO/ haricots beurre			Semoule			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Eclair chocolat			Eclair chocolat			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		2-oct.	Soupe tomate vermicelles			
Salade d'avocat, crevettes et tomates			Salade d'avocat, crevettes et tomates			
Colin MSC sauce échalote			Emincé de bœuf sauce poivre			
Riz de Camargue IGP			Fondue de poireaux			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Liégeois café équitable			Liégeois café équitable			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		3-oct.	Velouté poireaux pommes de terre			
Terrine tomate chèvre			Terrine tomate chèvre			
Rôti de bœuf à la gardiane			Escalope de volaille sauce paprika			
Chou-fleur béchamel			Pennas			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		4-oct.	Potage du Chef aux pois cassés			
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde			
Pomme de terre farcie			Crêpinette sauce crème			
Salade verte			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 18 SEPTEMBRE**

Du 28 septembre au 04 octobre 2026			SANS SEL		SEMAINE 40	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la courgette		28-sept.	Potage du Chef à la courgette			
Salade du pêcheur			Salade du pêcheur			
Bolognaise			Emincé de porc			
Spaghettis BIO			Choux de Bruxelles			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon		29-sept.	Soupe à l'oignon			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Sauté de volaille			Filet de hoki MSC			
Haricots plats			Riz pilaf			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Potage de légumes		30-sept.	Potage de légumes			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Haché de veau			Rôti de dinde			
Frites au four CE2			Céleri braisé			
Faisselle			Faisselle			
Compote de pommes coings			Compote de pommes coings			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		1-oct.	Potage du Chef à la carotte			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Filet mignon			Tajine de poulet pruneaux et amandes			
Duo de haricots verts BIO/ haricots beurre			Semoule			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Eclair chocolat			Eclair chocolat			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		2-oct.	Soupe tomate vermicelles			
Salade d'avocat, crevettes et tomates			Salade d'avocat, crevettes et tomates			
Colin MSC			Emincé de bœuf			
Riz de Camargue IGP			Fondue de poireaux			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Liégeois café équitable			Liégeois café équitable			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		3-oct.	Velouté poireaux pommes de terre			
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore			
Rôti de bœuf			Escalope de volaille			
Chou-fleur à la crème			Pennas			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		4-oct.	Potage du Chef aux pois cassés			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Pomme de terre farcie			Crêpinette			
Salade verte			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 18 SEPTEMBRE

Du 28 septembre au 04 octobre 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 40	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la courgette		28-sept.	Potage du Chef à la courgette			
Salade franc-comtoise			Salade franc-comtoise			
Bolognaise			Emincé de porc aux poivrons			
Spaghettis BIO au fromage			Choux de Bruxelles			
Munster AOP			Munster AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon		29-sept.	Soupe à l'oignon			
Mousse de canard			Mousse de canard			
Sauté de volaille sauce Vaïana			Filets de hoki MSC sauce citron			
Haricots plats			Riz pilaf			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Potage de légumes		30-sept.	Potage de légumes			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Haché de veau sauce marengo			Rôti de dinde sauce estragon			
Frites au four CE2			Céleri braisé			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Compote de pommes coings			Compote de pommes coings			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		1-oct.	Potage du Chef à la carotte			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Filet mignon sauce forestière			Tajine de poulet pruneaux et amandes			
Duo de haricots verts BIO/ haricots beurre			Semoule			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Cake cacao			Cake cacao			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		2-oct.	Soupe tomate vermicelles			
Salade d'avocat, crevettes et tomates			Salade d'avocat, crevettes et tomates			
Colin MSC sauce échalote			Emincé de bœuf sauce poivre			
Riz de Camarque IGP			Fondue de poireaux			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Petits-suisses natures			Petits-suisses natures			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		3-oct.	Velouté poireaux pommes de terre			
Terrine tomate chèvre			Terrine tomate chèvre			
Rôti de bœuf à la gardiane			Escalope de volaille sauce paprika			
Chou-fleur béchamel			Pennes			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		4-oct.	Potage du Chef aux pois cassés			
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde			
Pomme de terre farcie			Crépinette sauce crème			
Salade verte			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 18 SEPTEMBRE

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 28 septembre au 04 octobre 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 40
LUNDI			
Potage du Chef à la courgette			28-sept.
Salade franc-comtoise			
Bolognaise végétarienne			
Spaghettis BIO au fromage			
Munster AOP			
Fruit de saison			
MARDI			
Soupe à l'oignon			29-sept.
Salade trois couleurs			
Feuilleté chèvre			
Haricots plats			
Chanteneige BIO			
Fruit de saison RUP			
MERCREDI			
Potage de légumes			30-sept.
Salade Criolla			
Boulettes de soja marengo			
Frites au four CE2			
Pont l'évêque AOP			
Compote de pommes coings			
JEUDI			
Potage du chef à la carotte			1-oct.
Lentilles HVE vinaigrette			
Quenelles lyonnaises sauce forestière			
Duo de haricots verts BIO/ haricots beurre CE2			
Cantal AOP			
Eclair chocolat			
 VENDREDI			
Soupe tomate vermicelles			2-oct.
Salade d'avocat, crevettes et tomates			
Galette de soja sauce poivre			
Riz de Camargue IGP			
Emmental BIO			
Liégeois café équitale			
SAMEDI			
Velouté poireaux pommes de terre			3-oct.
Terrine tomate chèvre			
Boulettes de soja sauce poivre			
Chou-fleur béchamel			
Yaourt local nature			
Fruit de saison BIO			
DIMANCHE			
Potage du Chef aux pois cassés			4-oct.
Haricots verts à la moutarde			
Tarte méditerranéenne			
Salade verte			
Fromage blanc aux fruits BIO			
Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 18 SEPTEMBRE