

Du 30 mars au 05 avril 2026			NORMAL		SEMAINE 14	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux pois cassés		30-mars	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Tajine poulet pruneaux amandes			Cassiolette de poisson sauce tomate			
Légumes tajine			Riz de Camarque IGP à la tomate			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
		Mardi			A	B
Soupe chinoise		31-mars	Soupe chinoise			
Rillettes			Rillettes			
Rôti de dinde sauce basquaise			Aiguillettes de poulet sauce crème			
Purée BIO			Epinards à la crème BIO			
Chanteneige			Chanteneige			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		1-avr.	Velouté de légumes			
Salade de riz			Salade de riz			
Andouillette grillée			Fricadelle sauce tomate			
Brocolis à l'anglaise			Pommes rissolées			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		2-avr.	Potage du Chef à la carotte			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Paleron de bœuf sauce charcutière			Foies de poulet sauce poivre			
Riz créole			Carottes BIO braisées			
Edam BIO			Edam BIO			
Chausson aux pommes			Chausson aux pommes			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		3-avr.	Soupe tomate vermicelles			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Cœur de colin MSC à l'aneth			Côte de porc sauce ail et fines herbes			
Julienne de légumes			Semoule BIO			
Yaourt brassé BIO nature			Yaourt brassé BIO nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		4-avr.	Soupe au cresson			
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			
Rôti de bœuf sauce poivre			Sauté de dinde sauce catalane			
Blé CE2 pilaf			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Rondelé au poivre			Rondelé au poivre			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
MENU DE Pâques		Dimanche			A	B
Potage à la carotte et lait de coco		5-avr.	Potage à la carotte et lait de coco			
Œuf au nid			Œuf au nid			
Navarin de mouton			Sauté de bœuf sauce braisée			
Haricots verts persillés			Purée BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Eclair au chocolat			Eclair au chocolat			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 20 MARS**

Du 30 mars au 05 avril 2026			SANS SEL		SEMAINE 14	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux pois cassés		30-mars	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Tajine de poulet pruneaux et amandes			Cassiolette de poisson			
Légumes tajine			Riz de Camarque IGP à la tomate			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
		Mardi			A	B
Soupe chinoise		31-mars	Soupe chinoise			
Salade champêtre			Salade champêtre			
Rôti de dinde			Aiguillettes de poulet			
Purée BIO			Epinards à la crème BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		1-avr.	Velouté de légumes			
Salade de riz			Salade de riz			
Sauté de volaille			Fricadelle			
Brocolis à l'anglaise			Pommes rissolées			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		2-avr.	Potage du Chef à la carotte			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Paleron de bœuf			Foies de poulet			
Riz créole			Carottes BIO braisées			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Chausson aux pommes			Chausson aux pommes			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		3-avr.	Soupe tomate vermicelles			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Cœur de colin MSC			Côte de porc			
Julienne de légumes			Semoule BIO			
Yaourt brassé BIO nature			Yaourt brassé BIO nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		4-avr.	Soupe au cresson			
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			
Rôti de bœuf			Sauté de dinde			
Blé CE2 pilaf			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
MENU DE Pâques		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte et au lait		5-avr.	Potage du Chef à la carotte et au lait de coco			
Œuf au nid			Œuf au nid			
Navarin de mouton			Sauté de bœuf			
Haricots verts			Purée BIO			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Eclair au chocolat			Eclair au chocolat			



A rendre au plus tard le VENDREDI 20 MARS

Du 30 mars au 05 avril 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 14	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux pois cassés		30-mars	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Tajine poulet pruneaux amandes			Cassolette de poisson sauce tomate			
Légumes tajine			Riz de Camarque IGP à la tomate			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Mardi			A	B
Soupe chinoise		31-mars	Soupe chinoise			
Rillettes			Rillettes			
Rôti de dinde sauce basquaise			Aiguillettes de poulet sauce crème			
Purée BIO			Epinards à la crème BIO			
Chanteneige			Chanteneige			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		1-avr.	Velouté de légumes			
Salade de riz			Salade de riz			
Andouillette grillée			Fricadelle sauce tomate			
Brocolis à l'anglaise			Pommes rissolées			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		2-avr.	Potage du Chef à la carotte			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Paleron de bœuf sauce charcutière			Foies de poulet sauce poivre			
Riz créole			Carottes BIO braisées			
Edam BIO			Edam BIO			
Madeleine			Madeleine			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		3-avr.	Soupe tomate vermicelles			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Cœur de colin MSC à l'aneth			Côte de porc sauce ail et fines herbes			
Julienne de légumes			Semoule BIO			
Yaourt brassé BIO nature			Yaourt brassé BIO nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		4-avr.	Soupe au cresson			
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			
Rôti de bœuf sauce poivre			Sauté de dinde sauce catalane			
Blé CE2 pilaf			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Rondelé au poivre			Rondelé au poivre			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
MENU DE Pâques		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte et au lait		5-avr.	Potage du Chef à la carotte et au lait de coco			
Œuf au nid			Œuf au nid			
Navarin de mouton			Sauté de bœuf sauce braisée			
Haricots verts persillés			Purée BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			



A rendre au plus tard le VENDREDI 20 MARS

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 30 mars au 05 avril 2026		SEMAINE 14
VEGETARIEN		
LUNDI		
Potage du Chef aux pois cassés		30-mars
Salade trois couleurs		
Falafels sauce pruneaux		
Légumes tajine		
Emmental BIO		
Yaourt fermier framboise		
MARDI		
Soupe chinoise		31-mars
Salade champêtre		
Galette de soja sauce basquaise		
Purée BIO		
Chanteneige		
Compote de pommes BIO		
MERCREDI		
Velouté de légumes		1-avr.
Salade de riz		
Crousti au fromage		
Brocolis à l'anglaise		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Potage du Chef à la carotte		2-avr.
Salade coleslaw BIO		
Boulettes de soja sauce charcutière		
Riz créole		
Edam BIO		
Chausson aux pommes		
 VENDREDI		
Soupe tomate vermicelles		3-avr.
Salade Sofia		
Nuggets de blé et ketchup		
Julienne de légumes		
Yaourt brassé BIO		
Fruit de saison HVE		
SAMEDI		
Soupe au cresson		4-avr.
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette		
Falafels sauce poivre		
Blé CE2 pilaf		
Rondelé au poivre		
Fromage blanc aux fruits BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la carotte et au lait de coco		5-avr.
Oeuf au nid		
Navarin de boulettes de soja		
Haricots verts persillés		
Cantal AOP		
Eclair au chocolat		

A rendre au plus tard le VENDREDI 20 MARS