

Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du Lundi 24 au Dimanche 30 juin 2024 :			Semaine 26	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry		
Salade aux quatre haricots		Salade aux quatre haricots		
Cuisse de poulet sauce vigneronne		Tomate farcie		
Purée de patate douce	24-juin	Riz de Camargue IGP		
Gorgonzola AOP		Gorgonzola AOP		
Salade de fruits Arlequin		Salade de fruits Arlequin		
	Mardi		Α	В
Velouté de légumes		Velouté de légumes		
Rillettes		Rillettes		
Haché de veau sauce madère		Filet de lieu MSC sauce florentine		
Haricots verts BIO à l'ail	25-juin	Epinards à l'anglaise		
Brie		Brie		
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP		
	Mercredi		Α	В
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		Soupe de carotte au lait de coco du Chef		
Concombres à la menthe BIO		Concombres à la menthe BIO		
Rôti de bœuf froid cornichon		Andouillette grillée		
Salade Niçoise	26-juin	Frites au four CE2		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO		
	Jeudi		Α	В
Velouté aux bolets		Velouté aux bolets		
Tomates mimosa		Tomates mimosa		
Jambon sauce brune		Rôti de dinde sauce à l'indienne		
Aubergines en dés à l'ail	27-juin	Trio de légumes		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Tarte rhubarbe		Tarte rhubarbe		
10.100 11.000	Vendredi		Α	В
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Taboulé de boulgour coriandre		Taboulé de boulgour coriandre		
Cœur de colin MSC sauce dieppoise		Couscous merguez		
Epinards à la crème BIO	28-juin	Semoule BIO		
Tomme noire	1	Tomme noire		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Samedi		Α	В
Soupe de poisson méditerranée		Soupe de poisson méditerranée		_
Cervelas vinaigrette		Cervelas vinaigrette		
Rôti de veau sauce marengo		Fricassée de la mer sauce bisque de homard		
Blé HVE sauce tomate	29-juin	Brunoise de légumes		
Crème dessert vanille BIO		Crème dessert vanille BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Traic do Salson Tre	Dimanche		Α	В
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette		
Salade de blé CE2 à la menthe		Salade de blé CE2 à la menthe		
Bolognaise		Côte de porc aux herbes		
Spaghettis BIO	30-juin	Poêlée de choux de Bruxelles		
Mimolette	Jo juiii	Mimolette		
Gâteau du Chef au chocolat		Gâteau du Chef au chocolat		
Gateau uu Chel au Chocolat]	Gateau uu Chel au Chocolat		

A rendre pour le vendredi 14 JUIN



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du Lundi 24 au Dimanche 30 juin 2024 :			Semaine 26	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry		
Salade aux quatre haricots		Salade aux guatre haricots		
Cuisse de poulet		Tomate farcie		
Purée de patate douce	24-juin	Riz de Camargue IGP		
Yaourt bifidus vanille	_	Yaourt bifidus vanille		
Salade de fruits Arlequin		Salade de fruits Arlequin		
	Mardi		A	В
Velouté de légumes		Velouté de légumes		
Salade de pépinettes		Salade de pépinettes		
Haché de veau		Filet de lieu MSC		
Haricots verts BIO à l'ail	25-juin	Epinards à l'anglaise		
Fromage blanc aux fruits	,	Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP		
	Mercredi		Α	В
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		Soupe de carotte au lait de coco du Chef		
Concombres à la menthe BIO		Concombres à la menthe BIO		
Rôti de bœuf froid cornichon		Andouillette grillée		
Salade Niçoise	26-juin	Frites au four CE2		
Petit-suisse sucré	1	Petit-suisse sucré		
Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO		
	Jeudi		Α	В
Velouté aux bolets		Velouté aux bolets		
Tomates mimosa		Tomates mimosa		
Jambon braisé au jus		Rôti de dinde		
Aubergines en dés	27-juin	Trio de légumes		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Tarte rhubarbe		Tarte rhubarbe		
	Vendredi		Α	В
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Taboulé de boulgour coriandre		Taboulé de boulgour coriandre		
Cœur de colin MSC		Couscous merguez		
Epinards à la crème BIO	28-juin	Semoule BIO		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Samedi		A	В
Soupe de poisson méditerranée		Soupe de poisson méditerranée		-
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix		
Rôti de veau		Fricassée de la mer		
Blé HVE	29-juin	Brunoise de légumes		
Crème dessert vanille BIO		Crème dessert vanille BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
	Dimanche		Α	В
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette		-
Salade de blé CE2 à la menthe		Salade de blé CE2 à la menthe		
Bolognaise		Côte de porc		
Spaghettis BIO	30-juin	Poêlée de choux de Bruxelles		
Yaourt tentation pâtissière		Yaourt tentation pâtissière		
Gâteau du Chef au chocolat		Gâteau du Chef au chocolat		

A rendre pour le vendredi 14 JUIN



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du Lundi 24 au Dimanche 30 juin 2024 :			Semaine 26	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef Dubarry]	Potage du Chef Dubarry		
Salade aux quatre haricots		Salade aux quatre haricots		
Cuisse de poulet sauce vigneronne		Tomate farcie		
Purée de patate douce	24-juin	Riz de Camarque IGP		
Gorgonzola AOP		Gorgonzola AOP		
Fruits à l'eau		Fruits à l'eau		
	Mardi		Α	В
Velouté de légumes		Velouté de légumes		
Rillettes		Rillettes		
Haché de veau sauce madère		Filet de lieu MSC sauce florentine		
Haricots verts BIO à l'ail	25-juin	Epinards à l'anglaise		
Brie		Brie		
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP	_	
	Mercredi		Α	В
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		Soupe de carotte au lait de coco du Chef		
Concombres à la menthe BIO		Concombres à la menthe BIO		
Rôti de bœuf froid cornichon	26	Andouillette grillée		
Salade Niçoise	26-juin	Frites au four CE2		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO	_	
\\\ -\\ -\\ \\ \\ \\ -\\ \\ \\ \\ \\ \\	Jeudi	Malauté aux halata	Α	В
Velouté aux bolets		Velouté aux bolets		
Tomates mimosa		Tomates mimosa		
Jambon sauce brune	27-juin	Rôti de dinde sauce à l'indienne Trio de légumes		
Aubergines en dés à l'ail	27-juiii			
Fromage blanc nature BIO Cake framboise		Fromage blanc nature BIO Cake framboise		
Cake Halliboise	Vendredi		Α	В
Soupe au cresson	l	Soupe au cresson		
Taboulé de boulgour coriandre		Taboulé de boulgour coriandre		
Cœur de colin MSC sauce dieppoise		Couscous merguez		
Epinards à la crème BIO	28-juin	Semoule BIO		
Tomme noire		Tomme noire		
Fruit de saison BIO	1	Fruit de saison BIO		
	Samedi		Α	В
Soupe de poisson méditerranée		Soupe de poisson méditerranée		_
Cervelas vinaigrette		Cervelas vinaigrette		
Rôti de veau sauce marengo		Fricassée de la mer sauce bisque de homard		
Blé HVE sauce tomate	29-juin	Brunoise de légumes		
Petit-suisse nature BIO	1	Petit-suisse nature BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
	Dimanche		Α	В
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette		
Salade de blé CE2 à la menthe		Salade de blé CE2 à la menthe		
Bolognaise		Côte de porc aux herbes		
0 1 5.0	30-juin	Poêlée de choux de Bruxelles		
Spaghettis BIO	Julii			
Spaghettis BIO Mimolette Gâteau du Chef au chocolat	Jo-juiii	Mimolette Gâteau du Chef au chocolat		



Nom:

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du Lundi 24 au Dimanche 30 juin 2024 :	Semaine 26
LUNDI	
Potage du Chef Dubarry	24-juin
Salade aux quatre haricots	
Tarte aux légumes du soleil	
Brocolis à l'anglaise	
Gorgonzola AOP	
Salade de fruits Arlequin	
MARDI	
Velouté de Jégumes	25-juin
Salade de pépinettes	
Flan de légumes au fromage	
PLAT COMPLET	
Brie .	
Fruit de saison	
MERCREDI	26 : :
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	26-juin
Concombres à la menthe BIO	
Quenelles lyonnaises sauce Nantua	
Epinards à l'anglaise	
Emmental BIO	
Yaourt aromatisé BIO	
JEUDI Volgutá aux holots	27-juin
Velouté aux bolets Tomates mimosa	27-juiii
Omelette au fromage	
Aubergines en dés à l'ail	
Fromage blanc sucré BIO	
Tarte rhubarbe	
VENDREDI	
Soupe au cresson	28-juin
Taboulé de boulgour coriandre	20 juiii
Galette haricots rouges BIO	
Epinards à la crème BIO	
Tomme noire	
Fruit de saison BIO	
SAMEDI	
Soupe de poisson méditerranée	29-juin
Salade de pois chiche	7
Boulettes de soja sauce marengo	
Blé HVE sauce tomate	
Crème dessert vanille BIO	
Fruit de saison HVE	
DIMANCHE	
Potage du Chef à la courgette	30-juin
Salade de blé à la menthe	
Feuilleté au chèvre	
Tomate à la provençale	
Mimolette	
Gâteau du Chef au chocolat	