

Du 26 mai au 01 juin 2025		NORMAL		SEMAINE 22		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry	26-mai	Potage du Chef Dubarry				
Salade mixte		Salade mixte				
Paleron braisé sauce bordelaise		Filet de lieu sauce aneth				
Boulgour BIO		Courgettes BIO à l'ail				
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP				
Yaourt fermier framboise		Yaourt fermier framboise				
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate	27-mai	Velouté à la tomate				
Pâté de tête vinaigrette		Pâté de tête vinaigrette				
Filet de poulet sauce aux raisins		Saucisse de Toulouse				
Chou-fleur BIO à la crème		Lentilles HVE aux oignons				
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO				
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mercredi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	28-mai	Soupe de carotte au lait de coco du Chef				
Pastèque		Pastèque				
Potée auvergnate		Langue de bœuf sauce piquante				
Légumes pour potée		Purée de courgettes BIO				
Bleu d'Auvergne AOP		Bleu d'Auvergne AOP				
Entremet du Chef au café		Entremet du Chef au café				
		Jeudi			A	B
Velouté de bolet	29-mai	Velouté de bolet				
Salade de blé HVE estivale		Salade de blé HVE estivale				
Sauté de volaille sauce curry à la citronnelle		Sauté de porc sauce caramel				
Nouilles IGP sautées		Haricots verts à l'ail				
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille				
Tarte croisillon aux pommes		Tarte croisillon aux pommes				
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	30-mai	Soupe à l'oignon				
Concombre à la menthe BIO		Concombre à la menthe BIO				
Filet de hoki MSC au pesto		Boules de bœuf sauce forestière				
Julienne de légumes BIO		Semoule BIO				
Brie BIO		Brie BIO				
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre	31-mai	Velouté poireaux pommes de terre				
Feuilleté hot dog		Feuilleté hot dog				
Boules de bœuf sauce mexicaine		Quenelles de veau sauce aurore				
Spaghettis IGP		Poêlée de légumes d'automne				
Emmental BIO		Emmental BIO				
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)	1-juin	Potage du Chef le pozole (pois chiche)				
Tomates HVE vinaigrette		Tomates HVE vinaigrette				
Jambon sauce au porto		Foies de poulet sauce poivre				
Poêlée de légumes racine		Tortis HVE				
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP				
Bavarois cappuccino		Bavarois cappuccino				

A rendre pour le VENDREDI 16 MAI

Du 26 mai au 01 juin 2025		SANS SEL		SEMAINE 22		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Salade mixte			Salade mixte			
Paleron de bœuf			Filet de lieu MSC			
Boulgour BIO	26-mai		Courgettes BIO à l'ail			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Tomates basilic			Tomates basilic			
Filet de poulet			Cuisse de poulet au jus			
Chou-fleur BIO à la crème	27-mai		Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mercredi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Pastèque			Pastèque			
Potée auvergnate			Langue de bœuf			
Légumes pour potée	28-mai		Purée de courgettes BIO			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Entremet du Chef au café			Entremet du Chef au café			
		Jeudi			A	B
Velouté de bolet			Velouté de bolet			
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale			
Sauté de volaille			Sauté de porc			
Nouilles IGP sautées	29-mai		Haricots verts			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
Tarte croisillon aux pommes			Tarte croisillon aux pommes			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Concombre à la menthe BIO			Concombre à la menthe BIO			
Filet de hoki MSC			Boules de bœuf			
Julienne de légumes BIO	30-mai		Semoule BIO			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pomme de terre			Velouté poireaux pomme de terre			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Boules de bœuf			Quenelles de veau			
Spaghettis IGP	31-mai		Poêlée de légumes d'automne			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)			Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Jambon au jus			Foies de poulet			
Poêlée de légumes racine	1-juin		Tortis HVE			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Bavarois cappuccino			Bavarois cappuccino			

A rendre pour le VENDREDI 16 MAI



Service de livraison de repas à domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 26 mai au 01 juin 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 22		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		26-mai	Potage du Chef Dubarry			
Salade mixte			Salade mixte			
Paleron braisé sauce bordelaise			Filet de lieu sauce aneth			
Boulgour BIO			Courgettes BIO à l'ail			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		27-mai	Velouté à la tomate			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Filet de poulet sauce aux raisins			Saucisse de Toulouse			
Chou-fleur BIO à la crème			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mercredi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		28-mai	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Pastèque			Pastèque			
Potée auvergnate			Langue de bœuf sauce piquante			
Légumes pour potée			Purée de courgettes BIO			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Petits-suisses nature			Petits-suisse nature			
		Jeudi			A	B
Velouté de bolet		29-mai	Velouté de bolet			
Salade de blé HVE estivale			Salade de blé HVE estivale			
Sauté de volaille sauce curry à la citronnelle			Sauté de porc sauce caramel			
Nouilles IGP sautées			Haricots verts à l'ail			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Cake framboise			Cake framboise			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		30-mai	Soupe à l'oignon			
Concombre à la menthe BIO			Concombre à la menthe BIO			
Filet de hoki MSC au pesto			Boules de bœuf sauce forestière			
Julienne de légumes BIO			Semoule BIO			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pomme de terre		31-mai	Velouté poireaux pomme de terre			
Feuilleté hot dog			Feuilleté hot dog			
Boules de bœuf sauce mexicaine			Quenelles de veau sauce aurore			
Spaghettis IGP			Poêlée de légumes d'automne			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		1-juin	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Jambon sauce au porto			Foies de poulet sauce poivre			
Poêlée de légumes racine			Tortis HVE			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre pour le VENDREDI 16 MAI

Du 26 mai au 01 juin 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 22
LUNDI		
Potage du Chef Dubarry		26-mai
Salade mixte		
Omelette au fromage		
Boulgour BIO		
Saint-Nectaire AOP		
Yaourt fermier framboise		
MARDI		
Velouté à la tomate		27-mai
Concombres à la crème		
Omelette persillée		
Chou-fleur BIO à la crème		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		
MERCREDI		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		28-mai
Pastèque		
Galette fromage épinards		
Légumes pour potée		
Bleu d'Auvergne AOP		
Entremet du Chef au café		
JEUDI		
Velouté de bolet		29-mai
Salade de blé HVE estivale		
Falafels sauce curry		
Nouilles IGP sautées		
Yaourt local vanille		
Tarte croisillon aux pommes		
 VENDREDI		
Soupe à l'oignon		30-mai
Concombres à la menthe BIO		
Tarte aux poireaux		
Julienne de légumes BIO		
Brie BIO		
Fruit de saison		
SAMEDI		
Velouté poireaux pommes de terre		31-mai
Salade verte aux croûtons		
Quenelles lyonnaises sauce aurore		
Spaghettis IGP		
Emmental BIO		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		1-juin
Tomates HVE vinaigrette		
Galette de pois chiche BIO		
Poêlée de légumes racine		
Pont l'évêque AOP		
Bavarois cappuccino		

A rendre pour le VENDREDI 16 MAI