

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 03 au 09 novembre 2025			NORMAL		SEMAINE 45	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		3-nov.	Potage du Chef au potiron			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Filet de hoki MSC sauce au pesto rouge et Macaronis			Aiguillettes de poulet sauce provençale			
Pont l'évêque AOP			Haricots verts persillés			
Fruit de saison			Pont l'évêque AOP			
		Mardi			A	B
Velouté poireaux pdt		4-nov.	Velouté poireaux pdt			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Haché de bœuf sauce poivre			Boulettes d'agneau sauce dijonnaise			
Carottes Vichy			Purée			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		5-nov.	Soupe à l'oignon			
Salade paysanne			Salade paysanne			
Joue de porc au cidre IGP			Emincé de bœuf sauce forestière			
Endives braisées			Poêlée de légumes d'automne			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Mexique		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux légumes		6-nov.	Potage du Chef aux légumes			
Cake du Chef mexicain			Cake du Chef mexicain			
Sauté de dinde sauce mexicaine			Filet de lieu MSC sauce crème			
Mélange de riz et haricots rouges			Epinards à la crème			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Tarte flan			Tarte flan			
		Vendredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		7-nov.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte HVE à l'emmental			Salade verte HVE à l'emmental			
Cœur de colin MSC crème de persil			Rôti de porc sauce miel			
Pommes vapeur			Chou-fleur BIO braisé			
Tomme grise			Tomme grise			
Crème dessert au café			Crème dessert au café			
		Samedi			A	B
Velouté à la tomate		8-nov.	Velouté à la tomate			
Mousse de canard			Mousse de canard			
Quenelles lyonnaises sauce nantua			Lanque de bœuf sauce piquante			
Brocolis BIO à l'anglaise			Coquillettes BIO			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		9-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose			
Paleron de bœuf sauce bordelaise			Emincé de volaille sauce estragon			
Purée de patate douce			Trio de légumes du potager			
Brie			Brie			
Canelés			Canelés			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 24 OCTOBRE**

Du 03 au 09 novembre 2025			SANS SEL		SEMAINE 45	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		3-nov.	Potage du Chef au potiron			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Filet de hoki MSC			Aiguillettes de poulet			
Macaronis			Haricots verts			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Velouté poireaux pdt		4-nov.	Velouté poireaux pdt			
Carottes râpées à l'échalote			Carottes râpées à l'échalote			
Haché de bœuf			Boulettes d'agneau			
Carottes Vichy			Purée			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		5-nov.	Soupe à l'oignon			
Salade paysanne			Salade paysanne			
Joue de porc			Emincé de bœuf			
Endives braisées			Poêlée de légumes d'automne			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux légumes		6-nov.	Potage du Chef aux légumes			
Cake du Chef mexicain			Cake du Chef mexicain			
Sauté de bœuf			Filet de lieu MSC			
Mélange de riz et haricots rouges			Epinards à la crème			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Tarte flan			Tarte flan			
		Vendredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		7-nov.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte HVE			Salade verte HVE			
Cœur de colin			Rôti de porc			
Pommes vapeur			Chou-fleur BIO braisé			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Crème dessert au café			Crème dessert au café			
		Samedi			A	B
Velouté à la tomate		8-nov.	Velouté à la tomate			
Chou blanc mayonnaise			Chou blanc mayonnaise			
Quenelles lyonnaise			Lanque de bœuf			
Brocolis BIO à l'anglaise			Coquillettes BIO			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		9-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose			
Paleron de bœuf			Emincé de volaille			
Purée de patate douce			Trio de légumes du potager			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Canelés			Canelés			

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 OCTOBRE

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 03 au 09 novembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 45	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef au potiron	3-nov.	Potage du Chef au potiron			
Salade coleslaw rouge BIO		Salade coleslaw rouge BIO			
Filet de hoki MSC sauce au pesto rouge et		Aiguillettes de poulet sauce provençale			
Macaronis		Haricots verts persillés			
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison			
Mardi			A	B	
Velouté poireaux pdt	4-nov.	Velouté poireaux pdt			
Friand au fromage		Friand au fromage			
Haché de bœuf sauce poivre		Boulettes d'agneau sauce dijonnaise			
Carottes Vichy		Purée			
Emmental BIO		Emmental BIO			
Yaourt local nature		Yaourt local nature			
Mercredi			A	B	
Soupe à l'oignon	5-nov.	Soupe à l'oignon			
Salade paysanne		Salade paysanne			
Joue de porc au cidre IGP		Emincé de bœuf sauce forestière			
Endives braisées		Poêlée de légumes d'automne			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
Mexique	Jeudi		A	B	
Potage du Chef aux légumes	6-nov.	Potage du Chef aux légumes			
Cake du Chef mexicain		Cake du Chef mexicain			
Sauté de dinde sauce mexicaine		Filet de lieu MSC sauce crème			
Mélange de riz et haricots rouges		Epinards à la crème			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature			
Cake citron		Cake citron			
Vendredi			A	B	
Bouillon de légumes vermicelles	7-nov.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte HVE à l'emmental		Salade verte HVE à l'emmental			
Cœur de colin MSC crème de persil		Rôti de porc sauce miel			
Pommes vapeur		Chou-fleur BIO braisé			
Tomme grise		Tomme grise			
Petits-suisses nature		Petits-suisse nature			
Samedi			A	B	
Velouté à la tomate	8-nov.	Velouté à la tomate			
Mousse de canard		Mousse de canard			
Quenelles lyonnaises sauce nantua		Langue de bœuf sauce piquante			
Brocolis BIO à l'anglaise		Coquillettes BIO			
Camembert		Camembert			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Dimanche			A	B	
Potage du Chef à la courgette	9-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Céleri râpé BIO sauce rose		Céleri râpé BIO sauce rose			
Paleron de boeuf sauce bordelaise		Emincé de volaille sauce estragon			
Purée de patate douce		Trio de légumes du potager			
Brie		Brie			
Forêt noire		Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 OCTOBRE

VEGETARIEN		SEMAINE 45
LUNDI		
Potage du Chef au potiron		3-nov.
Salade coleslaw rouge BIO		
Boulettes de soja sauce provençale		
Macaronis		
Pont l'évêque AOP		
Fruit de saison		
MARDI		
Velouté poireaux pdt		4-nov.
Friand au fromage		
Galette de soja sauce poivre		
Carottes Vichy		
Emmental BIO		
Yaourt local vanille		
MERCREDI		
Soupe à l'oignon		5-nov.
Salade de pâtes multicolore		
Tarte aux fromages		
Endives braisées		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison HVE		
JEUDI		
Potage du Chef aux légumes		6-nov.
Poireaux vinaigrette		
Boulettes de soja sauce mexicaine		
Mélange de riz et haricots rouges		
Yaourt fermier nature		
Tarte flan		
VENDREDI		
Bouillon de légumes vermicelles		7-nov.
Salade verte HVE à l'emmental		
Crousti au fromage		
Pommes vapeur		
Tomme grise		
Crème dessert au café		
SAMEDI		
Velouté à la tomate		8-nov.
Chou blanc mayonnaise		
Quenelles lyonnaises sauce nantua		
Brocolis BIO à l'anglaise		
Camembert		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		9-nov.
Céleri râpé BIO sauce rose		
Galette de quinoa à la provençale		
Purée de patate douce		
Brie		
Canelés		

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 OCTOBRE