

Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 03 au 09 novembre 2025	5	NORMAL	SEMA	INE 45
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef au potiron		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	3-nov.	Haricots verts persillés		
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP		
Fruit de saison		Fruit de saison		
	Mardi		Α	В
Velouté poireaux pdt		Velouté poireaux pdt		
Friand au fromage		Friand au fromage		
Haché de bœuf sauce poivre		Boulettes d'agneau sauce dijonnaise		
Carottes Vichy	4-nov.	Purée		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille		
	Mercredi		Α	В
Soupe à l'oignon		Soupe à l'oignon		
Salade paysanne		Salade paysanne		
Joue de porc au cidre IGP	_	Emincé de bœuf sauce forestière		
Endives braisées	5-nov.	Poêlée de légumes d'automne		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Mexique	Jeudi		Α	В
Potage du Chef aux légumes		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	6-nov.	Epinards à la crème		
Yaourt fermier nature	3	Yaourt fermier nature		
Tarte flan		Tarte flan		
D :11 1 1 ' : 11	Vendredi	D : 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Α	В
Bouillon de légumes vermicelles		Bouillon de légumes vermicelles		
Salade verte HVE à l'emmental		Salade verte HVE à l'emmental		
Cœur de colin MSC crème de persil	7	Rôti de porc sauce miel		
Pommes vapeur	7-nov.	Chou-fleur BIO braisé		
Tomme grise		Tomme grise		
Crème dessert au café	Comedi	Crème dessert au café		
Velouté à la tomate	Samedi	Velouté à la tomate	Α	В
Mousse de canard		Mousse de canard		
Quenelles lyonnaises sauce nantua		Langue de bœuf sauce piquante		
Brocolis BIO à l'anglaise	8-nov.	Coquillettes BIO		
Camembert	0 110V.	Codumentes BIO Camembert		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Dimanche		Α	В
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette		
Céleri râpé BIO sauce rose		Céleri râpé BIO sauce rose	1	
Paleron de boeuf sauce bordelaise		Emincé de volaille sauce estragon		
	0	Trio de légumes du potager		
Purée de natate douce	9-nov.	TOO DE JECONNES ON DOLACE		
Purée de patate douce Brie	9-nov.	Brie		

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



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 03 au 09 novembre 2025		SANS SEL	SEMA	SEMAINE 45	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В	
Potage du Chef au potiron		Potage du Chef au potiron			
Salade coleslaw rouge BIO		Salade coleslaw rouge BIO			
Filet de hoki MSC		Aiguillettes de poulet			
Macaronis	3-nov.	Haricots verts			
Yaourt nature	0	Yaourt nature			
Fruit de saison		Fruit de saison			
Truit de Saison	Mardi	Truit de Saison	Α	В	
Velouté poireaux pdt	1100100	Velouté poireaux pdt			
Carottes râpées à l'échalote		Carottes râpées à l'échalote			
Haché de bœuf		Boulettes d'agneau			
Carottes Vichy	4-nov.	Purée			
Fromage blanc aux fruits BIO	1 11011	Fromage blanc aux fruits BIO			
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille			
raduit ideal valilile	Mercredi	raourt iocal variille	Α	В	
Soupe à l'oignon	ricicical	Soupe à l'oignon			
Salade paysanne	 	Salade paysanne			
Joue de porc		Emincé de bœuf			
Endives braisées	5-nov.	Poêlée de légumes d'automne			
Fromage blanc sucré BIO	3 1104.	Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison HVE					
Fruit de saison AVE	Jeudi	Fruit de saison HVE	Α	В	
Potage du Chef aux légumes	Jeuui	Potage du Chef aux légumes	A	В	
Cake du Chef mexicain		Cake du Chef mexicain			
Sauté de bœuf		Filet de lieu MSC			
Mélange de riz et haricots rouges	6-nov.	Epinards à la crème			
	0-110V.				
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature	•		
Tarte flan	Vendredi	Tarte flan	Α	В	
Bouillon de légumes vermicelles	vendredi	Bouillon de légumes vermicelles	A	D	
Salade verte HVE		Salade verte HVE	-		
Cœur de colin					
	7-nov.	Rôti de porc			
Pommes vapeur	/-IIUV.	Chou-fleur BIO braisé			
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré			
Crème dessert au café	Samedi	Crème dessert au café	Λ	В	
Velouté à la tomate	Saineui	Velouté à la tomate	A	P	
Chou blanc mayonnaise	+	Chou blanc mayonnaise	_		
Quenelles lyonnaise		Langue de bœuf			
Brocolis BIO à l'anglaise	8-nov.	Coquillettes BIO			
••	0-1104.				
Yaourt bifidus vanille		Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison BIO	Dimanche	Fruit de saison BIO	Α	В	
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette	A	P	
Céleri râpé BIO sauce rose		Céleri râpé BIO sauce rose			
Paleron de bœuf		Emincé de volaille			
	Q nov				
Purée de patate douce	9-nov.	Trio de légumes du potager			
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits			
Canelés	1	Canelés		1	

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 OCTOBRE



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 03 au 09 novembre 2025	5	SANS SUCRE	SEMA	INE 45
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef au potiron		Potage du Chef au potiron		
Salade coleslaw rouge BIO		Salade coleslaw rouge BIO	1	
Filet de hoki MSC sauce au pesto rouge et		Aiguillettes de poulet sauce provençale		
Macaronis	3-nov.	Haricots verts persillés		
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêgue AOP		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Trait de saison	Mardi	Trate de Saison	Α	В
Velouté poireaux pdt		Velouté poireaux pdt		_
Friand au fromage		Friand au fromage		
Haché de bœuf sauce poivre		Boulettes d'agneau sauce dijonnaise		
Carottes Vichy	4-nov.	Purée		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Yaourt local nature		Yaourt local nature		
radare rocar matare	Mercredi	rabare rocar mataro	Α	В
Soupe à l'oignon		Soupe à l'oignon		
Salade paysanne		Salade paysanne		
Joue de porc au cidre IGP		Emincé de bœuf sauce forestière		
Endives braisées	5-nov.	Poêlée de légumes d'automne		
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Mexique	Jeudi	Trait de Saison Tive	Α	В
Potage du Chef aux légumes		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	6-nov.	Epinards à la crème		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature		
Cake citron		Cake citron		
	Vendredi		Α	В
Bouillon de légumes vermicelles		Bouillon de légumes vermicelles		
Salade verte HVE à l'emmental		Salade verte HVE à l'emmental	1	
Cœur de colin MSC crème de persil		Rôti de porc sauce miel		
Pommes vapeur	7-nov.	Chou-fleur BIO braisé		
Tomme grise		Tomme grise		
Petits-suisses nature		Petits-suisse nature		
	Samedi		Α	В
Velouté à la tomate		Velouté à la tomate		
Mousse de canard		Mousse de canard		
Quenelles lyonnaises sauce nantua		Langue de bœuf sauce piquante		
Brocolis BIO à l'anglaise	8-nov.	Coquillettes BIO		
Camembert		Camembert		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Dimanche			Α	В
Potage du Chef à la courgette		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	9-nov.	Trio de légumes du potager		
		**	1	i
Brie Forêt noire		Brie Forêt noire		•



Nom:

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

	VEGETARIEN	SEMAINE 45
LUNDI		
Potage du Chef au potir	on	3-nov.
Salade coleslaw rouge E	SIO	
Boulettes de soja sauce prov	vençale	
Macaronis		
Pont l'évêque AOP		
Fruit de saison		
MARDI		
V <u>e</u> louté poireaux pdt		4-nov.
Friand au fromage		
Galette de soja sauce po	ivre	
Carottes Vichy		
Emmental BIÓ		
Yaourt local vanille		
MERCREI Sound à l'aignen	1	
Soupe à l'oignon		5-nov.
Salade de pâtes multicol	ure	
Tarte aux fromages		
Endives braisées Fromage blanc sucré Bi	ī O	
Fruit de saison HVE	10	
JEUDI		
Potage du Chef aux légui	mac	6-nov.
Poireaux vinaigrette	1165	0-1104.
Boulettes de soja sauce me	vicaine	
Mélange de riz et haricots r	AILUAS	
Yaourt fermier nature	ouges	
Tarte flan	,	
VENDRE)I	
Bouillon de légumes vermi		7-nov.
Salade verte HVE à l'emm	ental	7 110 11
Crousti au fromage		
Pommes vapeur		
Tomme grise		
Crème dessert au cafe	é	
SAMEDI		
Velouté à la tomate		8-nov.
Chou blanc mayonnais	e	
Quenelles lyonnaises sauce	nantua	
Brocolis BIO à l'anglais	se	
Camembert		
Fruit de saison BIO		
DIMANCH		
Potage du Chef à la courc	jette	9-nov.
Céleri râpé BIO sauce ro	ose	
Galette de quinoa à la prov	ençale	
Purée de patate douce	e	
Brie		
Canelés		