

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 09 au 15 novembre 2026			NORMAL		SEMAINE 46	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		9-nov.	Potage du Chef aux légumes			
Andouille de Vire			Andouille de Vire			
Haché de veau sauce chasseur			Sauté de dinde sauce marengo			
Poêlée de légumes d'automne			Semoule			
Port-salut			Port-salut			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson		10-nov.	Soupe au cresson			
Chou blanc HVE aux noix			Chou blanc HVE aux noix			
Emincé de bœuf sauce strofonoff			Filet de colin MSC sauce vierge			
Bulgour			Poireaux béchamel			
Cantafrais			Cantafrais			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté aux bolets		11-nov.	Velouté aux bolets			
Salade de pâtes HVE océane			Salade de pâtes HVE océane			
Sauté de dinde sauce crème			Jambon braisé au jus			
Jardinière de légumes			Purée BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		12-nov.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade de crudités emmental			Salade de crudités emmental			
Andouillette sauce moutarde			Rôti de veau sauce hongroise			
Frites au four CE2			Carottes BIO persillées			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Eclair au café			Eclair au café			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		13-nov.	Potage de légumes			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Filet de lieu MSC sauce citron			Filet de poulet sauce paprika			
Poêlée de fenouil			Riz aux oignons			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		14-nov.	Soupe chinoise			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Lanque de bœuf sauce tomate			Sauté de bœuf sauce braisée			
Farfalles			Poêlée de choux de Bruxelles			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry		15-nov.	Potage du Chef Dubarry			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Côte de porc au jus			Rissolette de veau			
Haricots beurre CE2 à l'ail			Petits pois au jus			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Tarte grillagée abricots			Tarte grillagée abricots			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 30 OCTOBRE**

Du 09 au 15 novembre 2026			SANS SEL		SEMAINE 46	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		9-nov.	Potage du Chef aux légumes			
Carottes râpées CE2 mimosa			Carottes râpées CE2 mimosa			
Haché de veau			Sauté de dinde			
Poêlée de légumes d'automne			Semoule			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson		10-nov.	Soupe au cresson			
Chou blanc HVE aux noix			Chou blanc HVE aux noix			
Emincé de bœuf			Filet de colin MSC			
Boulgour			Poireaux à la crème			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté aux bolets		11-nov.	Velouté aux bolets			
Salade de pâtes HVE océane			Salade de pâtes HVE océane			
Sauté de dinde			Jambon braisé au jus			
Jardinière de légumes			Purée BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		12-nov.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade à l'américaine			Salade à l'américaine			
Andouillette			Rôti de veau			
Frites au four CE2			Carottes BIO persillées			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Eclair au café			Eclair au café			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		13-nov.	Potage de légumes			
Panaché de choux			Panaché de choux			
Filet de lieu MSC			Filet de poulet			
Poêlée de fenouil			Riz aux oignons			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		14-nov.	Soupe chinoise			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Lanque de bœuf			Sauté de bœuf			
Farfalles			Poêlée de choux de Bruxelles			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry		15-nov.	Potage du Chef Dubarry			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Côte de porc			Rissolette de veau			
Haricots beurre CE2			Petits pois au jus			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Tarte grillagée abricots			Tarte grillagée abricots			

A rendre au plus tard le VENDREDI 30 OCTOBRE

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 09 au 15 novembre 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 46	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef aux légumes	9-nov.	Potage du Chef aux légumes			
Andouille de Vire		Andouille de Vire			
Haché de veau sauce chasseur		Sauté de dinde sauce marengo			
Poêlée de légumes d'automne		Semoule			
Port-salut		Port-salut			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature			
Mardi			A	B	
Soupe au cresson	10-nov.	Soupe au cresson			
Chou blanc HVE aux noix		Chou blanc HVE aux noix			
Emincé de bœuf sauce strofonoff		Filet de colin MSC sauce vierge			
Bulgour		Poireaux béchamel			
Cantafrais		Cantafrais			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Mercredi			A	B	
Velouté aux bolets	11-nov.	Velouté aux bolets			
Salade de pâtes océane		Salade de pâtes HVE océane			
Sauté de dinde sauce crème		Jambon braisé au jus			
Jardinière de légumes		Purée BIO			
Cantal AOP		Cantal AOP			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature			
Jeudi			A	B	
Potage du Chef aux pois cassés	12-nov.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade de crudités emmental		Salade de crudités emmental			
Andouillette sauce moutarde		Rôti de veau sauce hongroise			
Frites au four CE2		Carottes BIO persillées			
Gouda BIO		Gouda BIO			
Cake framboise		Cake framboise			
Vendredi			A	B	
Potage de légumes	13-nov.	Potage de légumes			
Pâté de tête vinaigrette		Pâté de tête vinaigrette			
Filet de lieu MSC sauce citron		Filet de poulet sauce paprika			
Poêlée de fenouil		Riz aux oignons			
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
Samedi			A	B	
Soupe chinoise	14-nov.	Soupe chinoise			
Carottes râpées BIO au cerfeuil		Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Lanque de bœuf sauce tomate		Sauté de bœuf sauce braisée			
Farfalles		Poêlée de choux de Bruxelles			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison			
Dimanche			A	B	
Potage du Chef Dubarry	15-nov.	Potage du Chef Dubarry			
Lentilles HVE vinaigrette		Lentilles HVE vinaigrette			
Côte de porc au jus		Rissollette de veau			
Haricots beurre CE2 à l'ail		Petit pois au jus			
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 30 OCTOBRE**

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 09 au 15 novembre 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 46
LUNDI			
Potage du Chef aux légumes			9-nov.
Carottes CE2 râpées mimosa			
Omelette sauce tomate			
Poêlée de légumes d'automne			
Port-salut			
Yaourt fermier citron			
MARDI			
Soupe au cresson			10-nov.
Chou blanc HVE aux noix			
Boulettes de soja sauce stroganoff			
Boulgour			
Cantafras			
Fruit de saison BIO			
MERCREDI			
Velouté aux bolets			11-nov.
Salade Roméo			
Tarte aux poireaux			
Jardinière de légumes			
Cantal AOP			
Entremet du Chef à la pistache			
JEUDI			
Potage du Chef aux pois cassés			12-nov.
Salade de crudités emmental			
Omelette au fromage			
Frites au four CE2			
Gouda BIO			
Eclair au café			
 VENDREDI			
Potage de légumes			13-nov.
Panaché de choux			
Galette de soja sauce paprika			
Poêlée de fenouil			
Fourme d'Ambert AOP			
Fruit de saison HVE			
SAMEDI			
Soupe chinoise			14-nov.
Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Boulettes de soja sauce tomate			
Farfalles			
Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			
DIMANCHE			
Potage de Chef Dubarry			15-nov.
Lentilles HVE vinaigrette			
Galette de haricots rouges BIO			
Haricots beurre CE2 à l'ail			
Saint-Nectaire AOP			
Tarte grillagée abricots			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 30 OCTOBRE***