

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 10 au 16 novembre 2025			NORMAL		SEMAINE 46	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		10-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		11-nov.	Soupe au cresson			
Chou blanc HVE aux noix			Chou blanc HVE aux noix			
Emincé de bœuf sauce stroganoff			Colin MSC sauce vierge			
Bulgour			Poireaux béchamel			
Cantafrais			Cantafrais			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Mercredi					A	B
Velouté aux bolets		12-nov.	Velouté aux bolets			
Salade de pâtes océane			Salade de pâtes 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		13-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		14-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		15-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		16-nov.	Potage du Chef Dubarry			
Lentilles vinaigrette HVE			Lentilles vinaigrette HVE			
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 31 OCTOBRE

Du 10 au 16 novembre 2025			SANS SEL		SEMAINE 46	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		10-nov.	Potage du Chef aux légumes			
Carottes râpées mimosa			Carottes râpées 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		11-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		12-nov.	Velouté aux bolets			
Salade de pâtes océane			Salade de pâtes 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		13-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		14-nov.	Potage de légumes			
Panaché de choux			Panaché de choux			
Filet de lieu MSC			Filet de poulet			
Poêlée de fenouil			Riz aux oignons			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		15-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		16-nov.	Potage du Chef Dubarry			
Lentilles vinaigrette HVE			Lentilles vinaigrette HVE			
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 31 OCTOBRE

Du 10 au 16 novembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 46	
MENU A		Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux légumes			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		10-nov.	Semoule		
Port-salut			Port-salut		
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature		
		Mardi		A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson		
Chou blanc HVE aux noix			Chou blanc HVE aux noix		
Emincé de bœuf sauce strogonoff		11-nov.	Colin MSC sauce vierge		
Boulgour			Poireaux béchamel		
Cantafras			Cantafras		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Mercredi		A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets		
Salade de pâtes océane			Salade de pâtes océane		
Sauté de dinde sauce crème		12-nov.	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			Potage du Chef aux pois cassés		
Salade de crudités emmental			Salade de crudités emmental		
Andouillette sauce moutarde		13-nov.	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			Potage de légumes		
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette		
Filet de lieu MSC sauce citron		14-nov.	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			Soupe chinoise		
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Lanque de bœuf sauce tomate		15-nov.	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			Potage du Chef Dubarry		
Lentilles vinaigrette HVE			Lentilles vinaigrette HVE		
Côte de porc au jus		16-nov.	Rissollette de veau		
Haricots beurre CE2 à l'ail			Petits pois au jus		
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP		
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes		

A rendre au plus tard le VENDREDI 31 OCTOBRE

VEGETARIEN		SEMAINE 46
LUNDI		
Potage du Chef aux légumes		10-nov.
Carottes râpées mimosa		
Omelette sauce tomate		
Poêlée de légumes d'automne		
Port-salut		
Yaourt fermier citron		
MARDI		
Soupe au cresson		11-nov.
Chou blanc HVE aux noix		
Boulettes de soja sauce stroganoff		
Boulgour		
Cantafras		
Fruit de saison BIO		
MERCREDI		
Velouté aux bolets		12-nov.
Salade Roméo		
Tarte aux poireaux		
Jardinière de légumes		
Cantal AOP		
Entremet du Chef à la pistache		
JEUDI		
Potage du Chef aux pois cassés		13-nov.
Salade de crudités emmental		
Omelette au fromage		
Frites au four CE2		
Gouda BIO		
Eclair au café		
 VENDREDI		
Potage de légumes		14-nov.
Panaché de chou		
Galette de soja sauce paprika		
Poêlée de fenouil		
Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison HVE		
SAMEDI		
Soupe chinoise		15-nov.
Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Boulettes de soja sauce tomate		
Farfalles		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef Dubarry		16-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 31 OCTOBRE