

Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 10 au 16 novembre 2025		NORMAL	SEMAINE 46	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
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 citron		Yaourt fermier citron		
radare refinier elefon	Mardi	radare terrifier election	Α	В
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Chou blanc HVE aux noix		Chou blanc HVE aux noix		
Emincé de bœuf sauce strogonoff		Colin MSC sauce vierge		
Boulgour	11-nov.	Poireaux béchamel		
Cantafrais	11 11011	Cantafrais		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Truit de Saison Dio	Mercredi	Truit de Saison Bio	Α	В
Velouté aux bolets	Picicical	Velouté aux bolets		
Salade de pâtes océane	 	Salade de pâtes océane		
Sauté de dinde sauce crème		Jambon braisé au jus		
Jardinière de légumes	12-nov.	Purée BIO		
Cantal AOP	12 1100.	Cantal AOP		
Entremet du Chef à la pistache	7	Entremet du Chef à la pistache		
Data de Chafarre de cara és	Jeudi	Dahara du Chaf aux nais assaés	Α	В
Potage du Chef aux pois cassés		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	13-nov.	Carottes BIO persillées		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Eclair au café		Eclair au café		
D. 1. 1/	Vendredi	D / 1/	Α	В
Potage de légumes		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	14-nov.	Riz aux oignons		
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
	Samedi		Α	В
Soupe chinoise		Soupe chinoise		
Carottes râpées BIO au cerfeuil		Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Langue de bœuf sauce tomate		Sauté de bœuf sauce braisée		
Farfalles	15-nov.	Poêlée de choux de bruxelles		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
	Dimanche		Α	В
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry		
Lentilles vinaigrette HVE		Lentilles vinaigrette HVE		
Côte de porc au jus		Rissolette de veau		
Haricots beurre CE2 à l'ail	16-nov.	Petits pois au jus		
riaricots beurre CL2 a raii	10 11011			
Saint-Nectaire AOP	10 11011	Saint-Nectaire AOP		

A rendre au plus tard le **VENDREDI 31 OCTOBRE**



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 10 au 16 novembre 2025		SANS SEL	SEMAINE 46	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef aux légumes		Potage du Chef aux légumes		
Carottes râpées mimosa		Carottes râpées mimosa		
Haché de veau		Sauté de dinde		
Poêlée de légumes d'automne	10-nov.	Semoule		
Petit-suisse sucré	10 11071	Petit-suisse sucré		
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron		
raduit leitillei cition	Mardi	raduit leitiller cition	Α	В
Soupe au cresson	Maiui	Soupe au cresson	A	В
Chou blanc HVE aux noix		Chou blanc HVE aux noix	-	
Emincé de bœuf	4.4	Filet de colin MSC		
Boulgour	11-nov.	Poireaux à la crème		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mercredi		Α	В
Velouté aux bolets		Velouté aux bolets		
Salade de pâtes océane		Salade de pâtes océane		
Sauté de dinde		Jambon braisé au jus		
Jardinière de légumes	12-nov.	Purée BIO		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
		Entremet du Chef à la pistache		
Entremet du Chef à la pistache	Jeudi	Entremet du Cher à la pistache	Α.	D
Potago du Chof aux pois cassós	Jeuai	Potago du Chof aux pois cassós	Α	В
Potage du Chef aux pois cassés		Potage du Chef aux pois cassés		
Salade à l'américaine		Salade à l'américaine		
Andouillette		Rôti de veau		
Frites au four CE2	13-nov.	Carottes BIO persillées		
Yaourt bifidus vanille		Yaourt bifidus vanille		
Eclair au café		Eclair au café		
	Vendredi		Α	В
Potage de légumes		Potage de légumes		
Panaché de choux		Panaché de choux		
Filet de lieu MSC		Filet de poulet		
Poêlée de fenouil	14-nov.	Riz aux oignons		
Yaourt aux fruits	1	Yaourt aux fruits		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Fruit de Saison AVE	Samedi	Fruit de Saison Ave	Δ.	В
Soupe chinoise	Sanieui	Soupe chinoise	A	D
Carottes râpées BIO au cerfeuil	+	Carottes râpées BIO au cerfeuil	-	
Langue de bœuf	4.5	Sauté de bœuf		
Farfalles	15-nov.	Poêlée de choux de Bruxelles		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
	Dimanche		Α	В
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry		
Lentilles vinaigrette HVE		Lentilles vinaigrette HVE		
Côte de porc		Rissolette de veau		
Haricots beurre CE2	16-nov.	Petits pois au jus		
TIGHTOUS DOUBLE CLE				
		Patit-cuissa sucrá		
Petit-suisse sucré Tarte grillagée abricots		Petit-suisse sucré Tarte grillagée abricots		

A rendre au plus tard le VENDREDI 31 OCTOBRE



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 10 au 16 novembre 2025		SANS SUCRE	SEMAINE 46	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
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		Α	В
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Chou blanc HVE aux noix		Chou blanc HVE aux noix		
Emincé de bœuf sauce strogonoff		Colin MSC sauce vierge		
Boulgour	11-nov.	Poireaux béchamel		
Cantafrais		Cantafrais		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mercredi		Α	В
Velouté aux bolets		Velouté aux bolets		
Salade de pâtes océane		Salade de pâtes océane		
Sauté de dinde sauce crème		Jambon braisé au jus		
Jardinière de légumes	12-nov.	Purée BIO		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature		
Tromage blane nature	Jeudi	Tromage blane nature	Α	В
Potage du Chef aux pois cassés	Jeau	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	13-nov.	Carottes BIO persillées		
Gouda BIO	13 1100.	Gouda BIO		
Cake framboise		Cake framboise		
Cake Halliboise	Vendredi	Cake Halliboise	Α	В
Potage de légumes	Vendredi	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	14-nov.	Riz aux oignons		
Fourme d'Ambert AOP	17 1100.	Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Truit ue saisuit HVL	Samedi	Truit de Saison HVL	Α	В
Soupe chinoise	Sanicui	Soupe chinoise		
Carottes râpées BIO au cerfeuil		Carottes râpées BIO au cerfeuil	 	
Langue de bœuf sauce tomate		Sauté de bœuf sauce braisée		
Farfalles	15-nov.	Poêlée de choux de bruxelles		
Fromage blanc nature BIO	13-1104.	Fromage blanc nature BIO		
Fruit de saison	Dimanche	Fruit de saison	Α	В
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry	A	D
			\dashv	
Lentilles vinaigrette HVE		Lentilles vinaigrette HVE		
Côte de porc au jus	16 000	Rissolette de veau		
Haricots beurre CE2 à l'ail	16-nov.	Petits pois au jus		
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP		
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		



Nom:

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

	VEGETARIEN	SEMAINE 46
LUNC	I	
Potage du Chef aux lég	umes	10-nov.
Carottes râpées mim	osa	
Omelette sauce tom		
Poêlée de légumes d'au	tomne	
Port-salut		
Yaourt fermier citro		
MARE		1
Soupe au cresson		11-nov.
Chou blanc HVE aux i		
Boulettes de soja sauce st	rogonoff	
Boulgour		
Cantafrais		
Fruit de saison BIC MERCR	FDT	
Velouté aux bolets		12-nov.
Salade Roméo	<u> </u>	12-110V.
Tarte aux poireaux	/	
Jardinière de légum	Λ ΔC	
Cantal AOP	C 5	
Entremet du Chef à la pi	istache	
JEUD	T	
Potage du Chef aux pois		13-nov.
Salade de crudités emn	nental	15 110 11
Omelette au fromac		
Frites au four CE2		
Gouda BIO		
Eclair au café		
VENDR		
Potage de légume	S	14-nov.
Panaché de choux		
Galette de soja sauce p	aprika	
Poêlée de fenouil		
Fourme d'Ambert A	<u>D</u> P	
Fruit de saison HV		
SAME	DI	1 45
Soupe chinoise		15-nov.
Carottes râpées BIO au c		
Boulettes de soja sauce	tomate	
Farfalles	DIO	
Fromage blanc sucré	DIO	
Fruit de saison DIMAN	CUE	
Potage du Chef Duba		16 200
Lentilles HVE vinaigre	ii y	16-nov.
Galette de haricots roug		
Haricots beurre CE2 à		
Saint-Nectaire AOI		
Tarte grillagée abric		
raite grillagee abrict	JLJ	