Plateau Picard
Communauté de Communes

Service de livraison de repas à domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 14 au 20 décembre 2026		NORMAL	SEMAINE 51	
MENU A	**Lundi**	**MENU B**	**A**	**B**
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry		
Carottes râpées BIO au citron	14-déc.	Carottes râpées BIO au citron		
Couscous merguez		Filet de colin MSC sauce citron		
Semoule BIO		Julienne de légumes		
Brie		Brie		
Riz au lait équitable		Riz au lait équitable		
Mardi			**A**	**B**
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Terrine forestière	15-déc.	Terrine forestière		
Aile de raie sauce hollandaise au citron vert		Normandin de veau au cidre IGP		
Duo de fleurettes		Pennes HVE		
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Mercredi			**A**	**B**
Velouté poireaux pommes de terre		Velouté poireaux pommes de terre		
Demi-pamplemousse	16-déc.	Demi-pamplemousse		
Côte de porc au jus		Sauté de dinde sauce soja		
Gratin de butternut et pommes de terre		Poêlée asiatique		
Maroilles AOP		Maroilles AOP		
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron		
Jeudi			**A**	**B**
Potage du Chef à la carotte		Potage du Chef à la carotte		
Salade piémontaise	17-déc.	Salade piémontaise		
Tajine de bœuf aux épices		Boulettes d'agneau sauce hongroise		
Légumes tajine		Boulgour BIO		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Gâteau du Chef aux cranberries		Gâteau du Chef aux cranberries		
Vendredi			**A**	**B**
Potage au potiron		Potage au potiron		
Céleri râpé BIO sauce rose	18-déc.	Céleri râpé BIO sauce rose		
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel		Langue de bœuf sauce charcutière		
Riz Créole		Haricots beurre CE2 persillés		
Emmental		Emmental		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Samedi			**A**	**B**
Velouté de bolets		Velouté de bolets		
Salade mexicaine	19-déc.	Salade mexicaine		
Demi-lune bolognaise		Rôti de dinde sauce basquaise		
Petit pois au jus		Purée de céleri		
Tartare aux noix		Tartare aux noix		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Dimanche			**A**	**B**
Soupe du Chef New York		Soupe du Chef New York		
Krauts salade	20-déc.	Krauts salade		
Cuisse de poulet sauce vigneronne		Paupiette de veau sauce aux petits oignons		
Purée BIO		Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Tarte grillagée abricot		Tarte grillagée abricots		

A rendre au plus tard le ***VENDREDI 04 DECEMBRE***

Plateau Picard
Communauté de Communes

Service de livraison de repas à domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 14 au 20 décembre 2026		SANS SEL	SEMAINE 51	
MENU A	**Lundi**	**MENU B**	**A**	**B**
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry		
Carottes râpées BIO au citron		Carottes râpées BIO au citron		
Couscous merguez		Filet de colin MSC		
Semoule BIO	14-déc.	Julienne de légumes		
Petit-suisse aromatisé		Petit-suisse aromatisé		
Riz au lait équitable		Riz au lait équitable		
	Mardi		**A**	**B**
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Chou rouge vinaigrette		Chou rouge vinaigrette		
Aile de raie		Normandin de veau		
Duo de fleurettes	15-déc.	Pennes HVE		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mercredi		**A**	**B**
Velouté poireaux pommes de terre		Velouté poireaux pommes de terre		
Demi-pamplemousse		Demi-pamplemousse		
Côte de porc		Sauté de dinde		
Gratin de butternut et pommes de terre	16-déc.	Poêlée asiatique		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron		
	Jeudi		**A**	**B**
Potage du Chef à la carotte		Potage du Chef à la carotte		
Salade piémontaise		Salade piémontaise		
Tajine de bœuf		Boulettes d'agneau		
Légumes tajine	17-déc.	Boulgour BIO		
Yaourt sucré		Yaourt sucré		
Gâteau du Chef aux cranberries		Gâteau du Chef aux cranberries		
	Vendredi		**A**	**B**
Potage au potiron		Potage au potiron		
Céleri râpé BIO sauce rose		Céleri râpé BIO sauce rose		
Filet de lieu MSC		Langue de bœuf		
Riz Créole	18-déc.	Haricots beurre CE2		
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison		Fruit de saison		
	Samedi		**A**	**B**
Velouté de bolets		Velouté de bolets		
Salade mexicaine		Salade mexicaine		
Demi-lune bolognaise		Rôti de dinde		
Petit pois au jus	19-déc.	Purée de céleri		
Yaourt bifidus vanille		Yaourt bifidus vanille		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
	Dimanche		**A**	**B**
Soupe du Chef New York		Soupe du Chef New York		
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		
Cuisse de poulet		Paupiette de veau		
Purée BIO	20-déc.	Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Tarte grillagée abricot		Tarte grillagée abricots		

A rendre au plus tard le VENDREDI 04 DECEMBRE

Plateau Picard
Communauté de Communes

Service de livraison de repas à domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 14 au 20 décembre 2026		SANS SUCRE	SEMAINE 51	
MENU A	**Lundi**	**MENU B**	**A**	**B**
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry		
Carottes râpées BIO au citron	14-déc.	Carottes râpées BIO au citron		
Couscous merguez		Filet de colin MSC sauce citron		
Semoule BIO		Julienne de légumes		
Brie		Brie		
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature		
	Mardi		**A**	**B**
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Terrine forestière	15-déc.	Terrine forestière		
Aile de raie sauce hollandaise au citron vert		Normandin de veau au cidre IGP		
Duo de fleurettes		Pennes HVE		
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mercredi		**A**	**B**
Velouté poireaux pommes de terre		Velouté poireaux pommes de terre		
Demi-pamplemousse	16-déc.	Demi-pamplemousse		
Côte de porc au jus		Sauté de dinde sauce soja		
Gratin de butternut et pommes de terre		Poêlée asiatique		
Maroilles AOP		Maroilles AOP		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature		
	Jeudi		**A**	**B**
Potage du Chef à la carotte		Potage du Chef à la carotte		
Salade piémontaise	17-déc.	Salade piémontaise		
Tajine de bœuf aux épices		Boulettes d'agneau sauce hongroise		
Légumes tajine		Boulgour BIO		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Gâteau du Chef aux cranberries		Gâteau du Chef aux cranberries		
	Vendredi		**A**	**B**
Potage au potiron		Potage au potiron		
Céleri râpé BIO sauce rose	18-déc.	Céleri râpé BIO sauce rose		
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel		Langue de bœuf sauce charcutière		
Riz Créole		Haricots beurre CE2 persillés		
Emmental		Emmental		
Fruit de saison		Fruit de saison		
	Samedi		**A**	**B**
Velouté de bolets		Velouté de bolets		
Salade mexicaine	19-déc.	Salade mexicaine		
Demi-lune bolognaise		Rôti de dinde sauce basquaise		
Petit pois au jus		Purée de céleri		
Tartare aux noix		Tartare aux noix		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
	Dimanche		**A**	**B**
Soupe du Chef New York		Soupe du Chef New York		
Krauts salade	20-déc.	Krauts salade		
Cuisse de poulet sauce vigneronne		Paupiette de veau sauce aux petits oignons		
Purée BIO		Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO		
Forêt noire		Forêt noire		

A rendre au plus tard le VENDREDI 04 DECEMBRE

Plateau Picard
Communauté de Communes

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 14 au 20 décembre 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 51
LUNDI		
Potage du Chef Dubarry		14-déc.
Carottes râpées BIO au citron Boulettes de soja sauce couscous Semoule BIO Brie Riz au lait équitable		
MARDI		
Soupe au cresson		15-déc.
Chou rouge vinaigrette Galette de soja sauce au cidre IGP Duo de fleurettes Chanteneige BIO Fruit de saison BIO		
MERCREDI		
Velouté poireaux pommes de terre		16-déc.
Demi-pamplemousse Galette fromage épinards Gratin de butternut et pommes de terre Maroilles AOP Yaourt fermier citron		
JEUDI		
Potage du Chef à la carotte		17-déc.
Salade piémontaise Boulettes de soja sauce hongroise Légumes tajine Gouda BIO Gâteau du Chef aux cranberries		
VENDREDI		
Potage au potiron		18-déc.
Céleri râpé BIO sauce rose Omelette aux oignons Riz créole Emmental Fruit de saison		
SAMEDI		
Velouté de bolets		19-déc.
Salade mexicaine Crousti au fromage Petits pois au jus Tartare aux noix Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Soupe du Chef New York		20-déc.
Krauts salade Quenelles lyonnaises sauce forestière Purée BIO Fromage blanc sucré BIO Tarte grillagée abricot		

A rendre au plus tard le VENDREDI 04 DECEMBRE