

Service de livraison de repas à
domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 16 au 22 février 2026			NORMAL		SEMAINE 08	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B		
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)		Potage du Chef le Pozole (pois chiche)				
Chou blanc HVE vinaigrette		Chou blanc HVE vinaigrette				
Andouillette grillée	16-févr.	Paleron de bœuf sauce tomate				
Poêlée de choux de Bruxelles		Purée				
Carré de l'Est		Carré de l'Est				
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
MARDI GRAS	Mardi		A	B		
Velouté aux asperges		Velouté aux asperges				
Salade de pâtes du carnaval de Venise		Salade de pâtes du carnaval de Venise				
Aiguillettes de poulet panées		Escalope de dinde sauce normande				
Beignets de légumes		Gratin de navets et carottes				
Brie BIO		Brie BIO				
Donut au chocolat		Donut au chocolat				
Soupe de poisson méditerranée	Mercredi	Soupe de poisson méditerranée	A	B		
Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail				
Poulet rôti		Chipolatas				
Panier du jardinier	18-févr.	Frites au four CE2				
Cantal AOP		Cantal AOP				
Fruit de saison		Fruit de saison				
Potage du Chef fenouil et mascarpone	Jeudi	Potage du Chef fenouil et mascarpone	A	B		
Salade à l'américaine		Salade à l'américaine				
Bolognaise		Paupiette de saumon sauce aneth				
Spaghettis IGP		Chou-fleur BIO à la crème				
Boursin ail et fines herbes		Boursin ail et fines herbes				
Bavarois cappuccino		Bavarois cappuccino				
Bouillon de poule vermicelles	Vendredi	Bouillon de poule vermicelles	A	B		
Salade alsaciennne		Salade alsaciennne				
Cœur de colin MSC crème de persil		Jambonneau au chou rouge				
Haricots beurre CE2 persillés	20-févr.	Chou rouge et PDT				
Munster AOP		Munster AOP				
Liégeois café		Liégeois café				
Velouté poireaux pdt	Samedi	Velouté poireaux pdt	A	B		
Céleri râpé BIO sauce rose		Céleri râpé BIO sauce rose				
Sauté de bœuf à l'oriental		Sauté de volaille sauce aux oignons				
Semoule tunisienne		Légumes d'hiver				
Fondu président		Fondu président				
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
Potage du Chef au potiron	Dimanche	Potage du Chef au potiron	A	B		
Rosette		Rosette				
Boules de bœuf sauce florentine		Cuisse de poulet au cidre IGP				
Céleri braisé		Blé HVE pilaf				
Coulommiers		Coulommiers				
Gâteau du Chef à la framboise		Gâteau du Chef à la framboise				

*A rendre pour le **VENDREDI 06 FEVRIER***

Service de livraison de repas à
domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 16 au 22 février 2026			SANS SEL		SEMAINE 08	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B		
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)		Potage du Chef le Pozole (pois chiche)				
Chou blanc HVE vinaigrette		Chou blanc HVE vinaigrette				
Cuisse de poule		Paleron de bœuf				
Poêlée de choux de Bruxelles	16-févr.	Purée				
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits				
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
MARDI GRAS	Mardi		A	B		
Velouté aux asperges		Velouté aux asperges				
Salade de pâtes du carnaval de Venise		Salade de pâtes du carnaval de Venise				
Aiguillettes de poulet panées		Escalope de dinde				
Beignets de légumes		Gratin de navets et carottes				
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits				
Donut au chocolat		Donut au chocolat				
	Mercredi		A	B		
Soupe de poisson méditerranée		Soupe de poisson méditerranée				
Salade verte aux croûtons		Salade verte aux croûtons				
Poulet rôti		Haché de veau				
Panier du jardinier	18-févr.	Frites au four CE2				
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré				
Fruit de saison		Fruit de saison				
	Jeudi		A	B		
Potage du Chef fenouil et mascarpone		Potage du Chef fenouil et mascarpone				
Salade à l'américaine		Salade à l'américaine				
Bolognaise		Paupiette de saumon				
Spaghettis IGP		Chou-fleur BIO à la crème				
Yaourt sucré		Yaourt sucré				
Bavarois cappuccino	19-févr.	Bavarois cappuccino				
	Vendredi		A	B		
Bouillon de poule vermicelles		Bouillon de poule vermicelles				
Salade bicolore		Salade bicolore				
Cœur de colin MSC		Rôti de dinde				
Haricots beurre CE2 persillés	20-févr.	Chou rouge et PDT				
Petit-suisse nature		Petit-suisse nature				
Liégeois café		Liégeois café				
	Samedi		A	B		
Velouté poireaux pdt		Velouté poireaux pdt				
Céleri râpé BIO sauce rose		Céleri râpé BIO sauce rose				
Sauté de bœuf		Sauté de volaille				
Semoule tunisienne		Légumes d'hiver				
Yaourt à la grecque		Yaourt à la grecque				
Fruit de saison BIO	21-févr.	Fruit de saison BIO				
	Dimanche		A	B		
Potage du Chef au potiron		Potage du Chef au potiron				
Chou rouge vinaigrette		Chou rouge vinaigrette				
Boules de bœuf		Cuisse de poulet				
Céleri braisé		Blé HVE pilaf				
Petit-suisse aromatisé	22-févr.	Petit-suisse aromatisé				
Gâteau du Chef à la framboise		Gâteau du Chef à la framboise				

A rendre pour le VENDREDI 06 FEVRIER

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 16 au 22 février 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 08	
MENU A	Lundi	MENU B			A	B
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)		Potage du Chef le Pozole (pois chiche)				
Chou blanc HVE vinaigrette		Chou blanc HVE vinaigrette				
Andouillette grillée		Paleron de bœuf sauce tomate				
Poêlée de choux de Bruxelles	16-févr.	Purée				
Carré de l'Est		Carré de l'Est				
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
MARDI GRAS	Mardi				A	B
Velouté aux asperges		Velouté aux asperges				
Salade de pâtes du carnaval de		Salade de pâtes du carnaval de Venise				
Aiguillettes de poulet panées		Escalope de dinde sauce normande				
Beignets de légumes		Gratin de navets et carottes				
Brie BIO 		Brie BIO				
Cake framboise		Cake framboise				
Mercredi					A	B
Soupe de poisson méditerranée		Soupe de poisson méditerranée				
Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail				
Poulet rôti		Chipolatas				
Panier du jardinier	18-févr.	Frites au four CE2				
Cantal AOP		Cantal AOP				
Fruit de saison		Fruit de saison				
Jeudi					A	B
Potage du Chef fenouil et mascarpone		Potage du Chef fenouil et mascarpone				
Salade à l'américaine		Salade à l'américaine				
Bolognaise		Paupiette de saumon sauce aneth				
Spaghettis IGP		Chou-fleur BIO à la crème				
Boursin ail et fines herbes		Boursin ail et fines herbes				
Madeleine		Madeleine				
Vendredi					A	B
Bouillon de poule vermicelles		Bouillon de poule vermicelles				
Salade alsacienne		Salade alsacienne				
Cœur de colin MSC crème de persil		Jambonneau au chou rouge				
Haricots beurre CE2 persillés		Chou rouge et PDT				
Munster AOP		Munster AOP				
Petits-suisses natures		Petits-suisses natures				
Samedi					A	B
Velouté poireaux pdt		Velouté poireaux pdt				
Céleri râpé BIO sauce rose		Céleri râpé BIO sauce rose				
Sauté de bœuf à l'oriental		Sauté de volaille sauce aux oignons				
Semoule tunisienne		Légumes d'hiver				
Fondu président		Fondu président				
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
Dimanche					A	B
Potage du Chef au potiron		Potage du Chef au potiron				
Rosette		Rosette				
Boules de bœuf sauce florentine		Cuisse de poulet au cidre IGP				
Céleri braisé		Blé CE2 pilaf				
Coulommiers		Coulommiers				
Gâteau du Chef à la framboise		Gâteau du Chef à la framboise				

A rendre pour le VENDREDI 06 FEVRIER

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 16 au 22 février 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 08
LUNDI		
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)		16-févr.
Chou blanc HVE vinaigrette		
Galette de soja sauce tomate		
Poêlée de choux de Bruxelles		
Carré de l'Est		
Fruit de saison BIO		
MARDI		
Velouté aux asperges		17-févr.
Salade de pâtes du carnaval de Venise		
Tarte au fromage		
Beignets de légumes		
Brie BIO		
Donut au chocolat		
MERCREDI		
Soupe de poisson méditerranée		18-févr.
Salade verte aux croûtons		
Omelette aux oignons		
Panier du jardinier		
Cantal AOP		
Fruit de saison		
JEUDI		
Potage du Chef fenouil et mascarpone		19-févr.
Salade à l'américaine		
Galette de soja sauce poivre		
Spaghettis IGP		
Boursin ail et fines herbes		
Bavarois cappuccino		
VENDREDI		
Bouillon de poule vermicelles		20-févr.
Salade alsacienne		
Galette fromage épinards		
Haricots beurre CE2 persillés		
Munster AOP		
Liégeois café		
SAMEDI		
Velouté poireaux pommes de terre		21-févr.
Céleri râpé BIO sauce rose		
Œuf dur sauce mornay		
Semoule tunisienne		
Fondu président		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef au potiron		22-févr.
Chou rouge vinaigrette		
Boulettes de soja sauce florentine		
Céleri braisé		
Coulommiers		
Gâteau du Chef à la framboise		

A rendre pour le VENDREDI 06 FEVRIER