

Du 16 au 22 février 2026			NORMAL		SEMAINE 08	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)		16-févr.	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			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		17-févr.	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			
Donut au chocolat			Donut au chocolat			
		Mercredi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		18-févr.	Soupe de poisson méditerranée			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Poulet rôti			Chipolatas			
Panier du jardinier			Frites au four CE2			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef fenouil et mascarpone		19-févr.	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			
Bavarois cappuccino			Bavarois cappuccino			
		Vendredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		20-févr.	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			
Liégeois café			Liégeois café			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pdt		21-févr.	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		22-févr.	Potage du Chef au potiron			
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**

Du 16 au 22 février 2026			SANS SEL		SEMAINE 08	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)		16-févr.	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			Purée			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
MARDI GRAS		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		17-févr.	Velouté aux asperges			
Salade de pâtes du carnaval de			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		18-févr.	Soupe de poisson méditerranée			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Poulet rôti			Haché de veau			
Panier du jardinier			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		19-févr.	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			Bavarois cappuccino			
		Vendredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		20-févr.	Bouillon de poule vermicelles			
Salade bicolore			Salade bicolore			
Cœur de colin MSC			Rôti de dinde			
Haricots beurre CE2 persillés			Chou rouge et PDT			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Liégeois café			Liégeois café			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pdt		21-févr.	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			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron		22-févr.	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			Petit-suisse aromatisé			
Gâteau du Chef à la framboise			Gâteau du Chef à la framboise			

**A rendre pour le VENDREDI 06 FEVRIER**

Du 16 au 22 février 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 08	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)	16-févr.	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		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	17-févr.	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	18-févr.	Soupe de poisson méditerranée			
Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail			
Poulet rôti		Chipolatas			
Panier du jardinier		Frites au four CE2			
Cantal AOP		Cantal AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison			
	Jeudi		A	B	
Potage du Chef fenouil et mascarpone	19-févr.	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	20-févr.	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	21-févr.	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	22-févr.	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
<b>LUNDI</b>			
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			
<b>MARDI</b>			
Velouté aux asperges			17-févr.
Salade de pâtes du carnaval de Venise			
Tarte au fromage			
Beignets de légumes			
Brie BIO			
Donut au chocolat			
<b>MERCREDI</b>			
Soupe de poisson méditerranéenne			18-févr.
Salade verte aux croûtons			
Omelette aux oignons			
Panier du jardinier			
Cantal AOP			
Fruit de saison			
<b>JEUDI</b>			
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			
<b> VENDREDI</b>			
Bouillon de poule vermicelles			20-févr.
Salade alsacienne			
Galette fromage épinards			
Haricots beurre CE2 persillés			
Munster AOP			
Liégeois café			
<b>SAMEDI</b>			
Velouté poireaux pommes de terre			21-févr.
Céleri râpé BIO sauce rose			
Œuf dur sauce mornay			
Semoule tunisienne			
Fondue président			
Fruit de saison BIO			
<b>DIMANCHE</b>			
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**