

Du 16 au 22 novembre 2026			NORMAL		SEMAINE 47	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		16-nov.	Soupe du Chef New York			
Krauts salade			Krauts salade			
Fricassé de volaille méridionale			Emincé de bœuf sauce braisée			
Tortis HVE à la tomate			Haricots beurre CE2 à l'ail			
Brie BIO			Brie BIO			
Yaourt local pêche			Yaourt local pêche			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		17-nov.	Velouté aux asperges			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Jambon sauce au Porto			Filet de hoki MSC sauce câpres			
Julienne de légumes BIO			Quinoa aux dés de carottes			
Rondelé aux noix			Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		18-nov.	Soupe tomate vermicelles			
Salade verte BIO aux croûtons			Salade verte BIO aux croûtons			
Galopin de veau sauce miel			Cuisse de poulet rôtie au jus			
Pommes sautées persillade			Duo de fleurettes			
Bleu			Bleu			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		19-nov.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Rosette			Rosette			
Tartiflette			Paupiette de veau à l'ancienne			
Salade verte			Semoule			
Edam BIO			Edam BIO			
Brownie du Chef			Brownie du Chef			
		Vendredi			A	B
Velouté de légumes		20-nov.	Velouté de légumes			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Filet de colin MSC sauce aneth			Côte de porc sauce jus			
Riz pilaf			Salsifis à la crème			
Carré de l'Est			Carré de l'Est			
Crème dessert pralinée équitable			Crème dessert pralinée équitable			
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		21-nov.	Soupe de poisson méditerranée			
Cake du Chef au fromage			Cake du Chef au fromage			
Omelette aux oignons			Boules de bœuf sauce libanaise			
Ratatouille du Chef			Pommes vapeur persillées			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		22-nov.	Potage du Chef aux épinards			
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Tajine de bœuf aux épices			Œufs durs sauce Aurore			
Semoule tunisienne			Epinards sauce Aurore			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Chausson aux pommes			Chausson aux pommes			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 06 NOVEMBRE**

Du 16 au 22 novembre 2026			SANS SEL		SEMAINE 47	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		16-nov.	Soupe du Chef New York			
Salade de pâtes multicolore			Salade de pâtes multicolore			
Fricassée de volaille			Emincé de bœuf			
Tortis HVE à la tomate			Haricots beurre CE2 à l'ail			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Yaourt local pêche			Yaourt local pêche			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		17-nov.	Velouté aux asperges			
Salade bicolore			Salade bicolore			
Jambon braisé au jus			Filet de hoki MSC			
Julienne de légumes BIO			Quinoa aux dés de carottes			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		18-nov.	Soupe tomate vermicelles			
Salade verte BIO aux croûtons			Salade verte BIO aux croûtons			
Galopin de veau			Cuisse de poulet rôtie			
Pommes sautées			Duo de fleurettes			
Yaourt brassé bulgy			Yaourt brassé bulgy			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		19-nov.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Paupiette de dinde			Paupiette de veau			
Brocolis à l'anglaise			Semoule			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Brownie du Chef			Brownie du Chef			
		Vendredi			A	B
Velouté de légumes		20-nov.	Velouté de légumes			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Filet de colin MSC			Côte de porc			
Riz pilaf			Salsifis à la crème			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Crème dessert pralinée équitable			Crème dessert pralinée équitable			
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		21-nov.	Soupe de poisson méditerranée			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Omelette aux oignons			Boules de bœuf			
Ratatouille du Chef			Pommes vapeur			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		22-nov.	Potage du Chef aux épinards			
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Sauté de bœuf			Œufs durs à la crème			
Semoule tunisienne			Epinards à la crème			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Chausson aux pommes			Chausson aux pommes			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 06 NOVEMBRE**

Du 16 au 22 novembre 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 47	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Soupe du Chef New York	16-nov.	Soupe du Chef New York			
Krauts salade		Krauts salade			
Fricassé de volaille méridionale		Emincé de bœuf sauce braisée			
Tortis HVE à la tomate		Haricots beurre CE2 à l'ail			
Brie BIO		Brie BIO			
Yaourt local nature		Yaourt local nature			
Mardi			A	B	
Velouté aux asperges	17-nov.	Velouté aux asperges			
Saucisson sec		Saucisson sec			
Jambon sauce au Porto		Filet de hoki MSC sauce câpres			
Julienne de légumes BIO		Quinoa aux dés de carottes			
Rondelé aux noix		Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Mercredi			A	B	
Soupe tomate vermicelles	18-nov.	Soupe tomate vermicelles			
Salade verte BIO aux croûtons		Salade verte BIO aux croûtons			
Galopin de veau sauce miel		Cuisse de poulet rôtie au jus			
Pommes sautées persillade		Duo de fleurettes			
Bleu		Bleu			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
Jeudi			A	B	
Potage du Chef lentilles et pommes de terre	19-nov.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Rosette		Rosette			
Tartiflette		Paupiette de veau à l'ancienne			
Salade verte		Semoule			
Edam BIO		Edam BIO			
Brownie du Chef		Brownie du Chef			
Vendredi			A	B	
Velouté de légumes	20-nov.	Velouté de légumes			
Salade Sofia		Salade Sofia			
Colin MSC sauce aneth		Côte de porc sauce jus			
Riz pilaf		Salsifis à la crème			
Carré de l'Est		Carré de l'Est			
Petits-suisses natures		Petits-suisses natures			
Samedi			A	B	
Soupe de poisson méditerranée	21-nov.	Soupe de poisson méditerranée			
Cake du Chef au fromage		Cake du Chef au fromage			
Omelette aux oignons		Boules de bœuf sauce libanaise			
Ratatouille du Chef		Pommes vapeur persillées			
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Dimanche			A	B	
Potage du Chef aux épinards	22-nov.	Potage du Chef aux épinards			
Céleri BIO rémoulade aux raisins		Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Tajine de bœuf aux épices		Œufs durs sauce Aurore			
Semoule tunisienne		Epinards sauce Aurore			
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP			
Forêt noire		Forêt noire			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 06 NOVEMBRE**

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 16 au 22 novembre 2026		SEMAINE 47
LUNDI		
Soupe du Chef New York		16-nov.
Chou-fleur vinaigrette		
Omelette ciboulette		
Tortis HVE à la tomate		
Brie BIO		
Yaourt local pêche		
MARDI		
Velouté aux asperges		17-nov.
Salade bicolore		
Galette fromage épinards		
Julienne de légumes BIO		
Rondelé aux noix		
Fruit de saison BIO		
MERCREDI		
Soupe tomate vermicelles		18-nov.
Salade verte BIO aux croûtons		
Galette de soja sauce miel		
Pommes sautées persillade		
Bleu		
Fromage blanc sucré BIO		
JEUDI		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		19-nov.
Chou rouge mimolette		
Tarte aux légumes du soleil		
Salade verte		
Edam BIO		
Brownie du Chef		
 VENDREDI		
Velouté de légumes		20-nov.
Salade Sofia		
Galette de soja sauce aneth		
Riz pilaf		
Carré de l'Est		
Crème dessert pralinée équitable		
SAMEDI		
Soupe de poisson méditerranée		21-nov.
Cake du Chef au fromage		
Omelette aux oignons		
Ratatouille du Chef		
Yaourt nature BIO		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef		22-nov.
Céleri BIO rémoulade aux raisins		
Œufs durs sauce Aurore		
Semoule tunisienne		
Pont l'évêque AOP		
Chausson aux pommes		

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 06 NOVEMBRE***