

Du 17 au 23 août 2026			NORMAL		SEMAINE 34	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		17-août	Potage du Chef à la carotte			
Salade Napoli			Salade Napoli			
Cervelas Obernois			Filet de poulet sauce estragon			
Gratin de panais forestière			Pommes vapeur persillées			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		18-août	Soupe minestrone			
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Rôti de dinde sauce pesto rouge			Côte de porc sauce tomate			
Spaghettis BIO			Tomates à la provençale			
Bleu			Bleu			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Mercredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		19-août	Bouillon de poule vermicelles			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Mijoté de bœuf à l'orange			Filet de lieu MSC sauce Orly			
Carottes BIO braisées			Riz de Camarque IGP aux poivrons			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Gaspacho du Chef à la courgette		20-août	Gaspacho du Chef à la courgette			
Salade de poivrons, tomates et maïs			Salade de poivrons, tomates et maïs			
Jambon blanc			Boulettes d'agneau sauce tajine abricots			
Salade piémontaise			Légumes tajine			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Clafoutis aux cerises			Clafoutis aux cerises			
		Vendredi			A	B
Soupe au cresson		21-août	Soupe au cresson			
Salade de pâtes			Salade de pâtes			
Cœur de colin MSC à l'aneth			Carbonnade flamande			
Poêlée de fenouil			Frites au four CE2			
Mimolette			Mimolette			
Salade de fruits Arlequin			Salade de fruits Arlequin			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		22-août	Soupe chinoise			
Salade coleslaw			Salade coleslaw			
Emincé de porc à l'ancienne			Haché de veau sauce madère			
Semoule BIO			Chou-fleur à la crème			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		23-août	Potage du Chef aux épinards			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Gibeleterie de volaille sauce niçoise			Marmite de poisson MSC au curcuma			
Duo de courgettes à la crème			Riz créole			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Tarte au chocolat			Tarte au chocolat			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 07 AOUT***

Du 17 au 23 août 2026			SANS SEL		SEMAINE 34	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		17-août	Potage du Chef à la carotte			
Salade Napoli			Salade Napoli			
Paupiette de dinde			Filet de poulet			
Gratin de panais forestière			Pommes vapeur			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		18-août	Soupe minestrone			
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Rôti de dinde			Côte de porc			
Spaghettis BIO			Tomates à la provençale			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Mercredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		19-août	Bouillon de poule vermicelles			
Melon			Melon			
Sauté de bœuf			Filet de lieu MSC			
Carottes BIO braisées			Riz de Camarque IGP aux poivrons			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Gaspacho du Chef à la courgette		20-août	Gaspacho du Chef à la courgette			
Salade de poivrons, tomates et maïs			Salade de poivrons, tomates et maïs			
Jambon blanc			Boulettes d'agneau			
Salade piémontaise			Légumes tajine			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Clafoutis aux cerises			Clafoutis aux cerises			
		Vendredi			A	B
Soupe au cresson		21-août	Soupe au cresson			
Salade de pâtes			Salade de pâtes			
Cœur de colin MSC			Sauté de bœuf			
Poêlée de fenouil			Frites au four CE2			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Salade de fruits Arlequin			Salade de fruits Arlequin			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		22-août	Soupe chinoise			
Salade coleslaw			Salade coleslaw			
Emincé de porc			Haché de veau			
Semoule BIO			Chou-fleur à la crème			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		23-août	Potage du Chef aux épinards			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Gibelettes de volaille			Marmite de poisson MSC			
Duo de courgettes à la crème			Riz créole			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte au chocolat			Tarte au chocolat			

A rendre au plus tard le VENDREDI 07 AOUT

Du 17 au 23 août 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 34	
MENU A		Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte		
Salade Napoli			Salade Napoli		
Cervelas Obernois			Filet de poulet sauce estragon		
Gratin de panais forestière	17-août		Pommes vapeur persillées		
Cantal AOP			Cantal AOP		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Mardi		A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone		
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO		
Rôti de dinde sauce pesto rouge	18-août		Côte de porc sauce tomate		
Spaghettis BIO			Tomates à la provençale		
Bleu			Bleu		
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature		
		Mercredi		A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles		
Terrine de campagne			Terrine de campagne		
Mijoté de bœuf à l'orange	19-août		Filet de lieu MSC sauce Orly		
Carottes BIO braisées			Riz de Camarque IGP aux poivrons		
Camembert			Camembert		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Jeudi		A	B
Gaspacho du Chef à la courgette			Gaspacho du Chef à la courgette		
Salade de poivrons, tomates et maïs			Salade de poivrons, tomates et maïs		
Jambon blanc	20-août		Boulettes d'agneau sauce tajine abricots		
Salade piémontaise			Légumes tajine		
Gouda BIO			Gouda BIO		
Cake framboise			Cake framboise		
		Vendredi		A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson		
Salade de pâtes			Salade de pâtes		
Cœur de colin MSC à l'aneth	21-août		Carbonnade flamande		
Poêlée de fenouil			Frites au four CE2		
Mimolette			Mimolette		
Fruits à l'eau			Fruits à l'eau		
		Samedi		A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise		
Salade coleslaw			Salade coleslaw		
Emincé de porc à l'ancienne	22-août		Haché de veau sauce madère		
Semoule BIO			Chou-fleur à la crème		
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		Dimanche		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards		
Friand au fromage			Friand au fromage		
Gibeleterie de volaille sauce niçoise	23-août		Marmite de poisson MSC au curcuma		
Duo de courgettes à la crème			Riz créole		
Emmental BIO			Emmental BIO		
Forêt noire			Forêt noire		

A rendre au plus tard le VENDREDI 07 AOUT

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 17 au 23 août 2026		SEMAINE 34
VEGETARIEN		
LUNDI		
Potage du Chef à la carotte		17-août
Salade Napoli		
Tarte aux poireaux		
Gratin de panais forestière		
Cantal AOP		
Fruit de saison BIO		
MARDI		
Soupe minestrone		18-août
Concombres à la crème BIO		
Omelette sauce tomate		
Spaghettis BIO		
Bleu		
Yaourt fermier citron		
MERCREDI		
Bouillon de poule vermicelles		19-août
Melon		
Feuilleté chèvre		
Carottes BIO braisées		
Camembert		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Gaspacho du Chef à la courgette		20-août
Salade de poivrons, tomate et maïs		
Œufs durs mayonnaise		
Salade piémontaise		
Gouda BIO		
Clafoutis aux cerises		
 VENDREDI		
Soupe au cresson		21-août
Salade de pâtes		
Pizza au fromage		
Poêlée de fenouil		
Mimolette		
Salade de fruits Arlequin		
SAMEDI		
Soupe chinoise		22-août
Salade coleslaw		
Galette de soja sauce à l'ancienne		
Semoule BIO		
Yaourt fermier nature		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux épinards		23-août
Friand au fromage		
Boulettes de soja sauce provençale		
Duo de courgettes à la crème		
Emmental BIO		
Tarte au chocolat		

A rendre au plus tard le VENDREDI 07 AOUT