

Du 17 au 23 novembre 2025			NORMAL		SEMAINE 47	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		17-nov.	Soupe du Chef New York			
Krauts salade			Krauts salade			
Fricassé de volaille méridionale			Emincé de bœuf sauce braisée			
Tortis 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		18-nov.	Velouté aux asperges			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Jambon sauce porto			Filet de hoki MSC sauce câpres et amandes			
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		19-nov.	Soupe tomate vermicelles			
Salade verte HVE aux croûtons			Salade verte HVE aux croûtons			
Rôti 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 pdt		20-nov.	Potage du Chef lentilles pdt			
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		21-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			
Crème dessert pralinée			Crème dessert pralinée			
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		22-nov.	Soupe de poisson méditerranée			
Cake du Chef aux fromages			Cake du Chef aux fromages			
Omelette aux oignons			Rognons de boeuf 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		23-nov.	Potage du Chef aux épinards			
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Tajine de bœuf aux épices			Œufs dur 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 07 NOVEMBRE**

Du 17 au 23 novembre 2025			SANS SEL		SEMAINE 47	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		17-nov.	Soupe du Chef New York			
Salade de pâtes multicolore			Salade de pâtes multicolore			
Fricassé de volaille			Emincé de bœuf			
Tortis à la tomate			Haricots beurre CE2			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Yaourt local pêche			Yaourt local pêche			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		18-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		19-nov.	Soupe tomate vermicelles			
Salade verte HVE aux croûtons			Salade verte HVE aux croûtons			
Rôti de dinde			Cuisse de poulet rôti			
Pommes sautées			Duo de fleurettes			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef lentilles pdt		20-nov.	Potage du Chef lentilles pdt			
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Paupiette de volaille			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		21-nov.	Velouté de légumes			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Colin MSC			Côte de porc			
Riz pilaf			Salsifis à la crème			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Crème dessert pralinée			Crème dessert pralinée			
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		22-nov.	Soupe de poisson méditerranée			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Omelette aux oignons			Rognons de bœuf			
Ratatouille			Pommes vapeur			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		23-nov.	Potage du Chef aux épinards			
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Sauté de bœuf			Œufs dur 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 07 NOVEMBRE

Du 17 au 23 novembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 47	
MENU A		Lundi	MENU B	A	B
Soupe du Chef New York			Soupe du Chef New York		
Krauts salade			Krauts salade		
Fricassé de volaille méridionale			Emincé de bœuf sauce braisée		
Tortis à la tomate	17-nov.		Haricots beurre CE2 à l'ail		
Brie BIO			Brie BIO		
Yaourt local nature			Yaourt local nature		
		Mardi		A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges		
Saucisson sec			Saucisson sec		
Jambon sauce porto			Filet de hoki MSC sauce câpres et amandes		
Julienne de légumes BIO	18-nov.		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			Soupe tomate vermicelles		
Salade verte HVE aux croûtons			Salade verte HVE aux croûtons		
Rôti de veau sauce miel			Cuisse de poulet rôtie au jus		
Pommes sautées persillade	19-nov.		Duo de fleurettes		
Bleu			Bleu		
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO		
		Jeudi		A	B
Potage du Chef lentilles pdt			Potage du Chef lentilles pdt		
Rosette			Rosette		
Tartiflette			Paupiette de veau à l'ancienne		
Salade verte	20-nov.		Semoule		
Edam BIO			Edam BIO		
Brownie du Chef			Brownie du Chef		
		Vendredi		A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes		
Salade Sofia			Salade Sofia		
Colin MSC sauce aneth			Côte de porc sauce jus		
Riz pilaf	21-nov.		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			Soupe de poisson méditerranée		
Cake du Chef aux fromages			Cake du Chef aux fromages		
Omelette aux oignons			Roignons sauce libanaise		
Ratatouille du Chef	22-nov.		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			Potage du Chef aux épinards		
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins		
Tajine de bœuf aux épices			Œufs dur sauce aurore		
Semoule tunisienne	23-nov.		Epinards sauce aurore		
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP		
Forêt noire			Forêt noire		

A rendre au plus tard le VENDREDI 07 NOVEMBRE

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

VEGETARIEN		SEMAINE 47
LUNDI		
Soupe du Chef New York		17-nov.
Chou-fleur vinaigrette		
Omelette ciboulette		
Tortis à la tomate		
Brie BIO		
Yaourt local pêche		
MARDI		
Velouté aux asperges		18-nov.
Salade bicolore		
Galette fromage épinards		
Julienne de légumes BIO		
Rondelé aux noix		
Fruit de saison BIO		
MERCREDI		
Soupe tomate vermicelles		19-nov.
Salade verte HVE aux croûtons		
Galette de soja sauce miel		
Pommes sautées persillade		
Bleu		
Fromage blanc sucré BIO		
JEUDI		
Potage du Chef lentilles pdt		20-nov.
Chou rouge mimolette		
Tarte aux légumes du soleil		
Salade verte		
Edam BIO		
Brownie du Chef		
 VENDREDI		
Velouté de légumes		21-nov.
Salade Sofia		
Galette de soja sauce aneth		
Riz pilaf		
Carré de l'est		
Crème dessert pralinée		
SAMEDI		
Soupe de poisson méditerranée		22-nov.
Cake du Chef aux fromages		
Omelette aux oignons		
Ratatouille du Chef		
Yaourt nature BIO		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux épinards		23-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 07 NOVEMBRE