

Du 23 au 29 novembre 2026			NORMAL		SEMAINE 48	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		23-nov.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Rôti de porc sauce braisée			Chili con carne			
Beignets de légumes			Riz basmati			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Mardi						
Soupe minestrone		24-nov.	Soupe minestrone			
Salade de crudités emmental			Salade de crudités emmental			
Sauté de veau sauce marengo			Filet de lieu MSC sauce Orly			
Purée BIO			Chou-fleur persillé			
Tomme noire			Tomme noire			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
Mercredi						
Soupe à l'oignon		25-nov.	Soupe à l'oignon			
Salade de riz			Salade de riz			
Aiguillettes de poulet sauce mémé cocard			Saucisse de Toulouse			
Salsifis à la crème			Lentilles HVE aux oignons			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Jeudi						
Soupe de betteraves rouges HVE du Chef		26-nov.	Soupe de betteraves rouges HVE du Chef			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Bolognaises			Sauté de volaille au jus			
Spaghettis			Poêlée de légumes d'automne			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Gâteau du Chef au chocolat			Gâteau du Chef au chocolat			
Vendredi						
Potage au potiron		27-nov.	Potage au potiron			
Pâté en croûte			Pâté en croûte			
Saumonette MSC sauce oseille			Rôti de bœuf sauce pêche			
Julienne de légumes BIO			Purée BIO			
Bleu			Bleu			
Ananas au sirop			Ananas au sirop			
Samedi						
Bouillon de poule vermicelles		28-nov.	Bouillon de poule vermicelles			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Emincé de volaille à l'indienne			Foie de veau sauce vénitienne			
Semoule			Céleri braisé			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Dimanche						
Potage du Chef à la courgette		29-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Salade strasbourgeoise			Salade strasbourgeoise			
Langue de bœuf sauce piquante			Marmite de poisson MSC sauce curcuma			
Navets braisés			Quinoa aux dés de carottes			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Chou vanille			Chou vanille			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 13 NOVEMBRE**

Du 23 au 29 novembre 2026			SANS SEL		SEMAINE 48	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		23-nov.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Carottes râpées CE2 et coeur de palmier			Carottes râpées CE2 et coeur de palmier			
Rôti de porc			Chili con carne			
Beignet de légumes			Riz basmati			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		24-nov.	Soupe minestrone			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Sauté de veau			Filet de lieu MSC sauce Orly			
Purée BIO			Chou-fleur persillé			
Yaourt brassé bulqy			Yaourt brassé bulqy			
Yaourt fermier framboise		Yaourt fermier framboise				
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		25-nov.	Soupe à l'oignon			
Salade de riz			Salade de riz			
Aiguillettes de poulet			Saucisse de Toulouse			
Salsifis à la crème			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Soupe de betteraves rouges HVE du Chef		26-nov.	Soupe de betteraves rouges HVE du Chef			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Bolognaise			Sauté de volaille			
Spaghettis			Poêlée de légumes d'automne			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Gâteau du Chef au chocolat		Gâteau du Chef au chocolat				
		Vendredi			A	B
Potage au potiron		27-nov.	Potage du Chef au potiron			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Saumonette MSC			Rôti de bœuf			
Julienne de légumes BIO			Purée BIO			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Ananas au sirop		Ananas au sirop				
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		28-nov.	Bouillon de poule vermicelles			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Emincé de volaille			Foie de veau			
Semoule			Céleri braisé			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		29-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Salade Roméo			Salade Roméo			
Langue de bœuf			Marmite de poisson MSC			
Navets braisés			Quinoa aux dés de carottes			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Chou vanille		Chou vanille				

A rendre au plus tard le **VENDREDI 13 NOVEMBRE**

Du 23 au 29 novembre 2026		SANS SUCRE	SEMAINE 48	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	23-nov.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef		
Terrine de campagne		Terrine de campagne		
Rôti de porc sauce braisée		Chili con carne		
Beignets de légumes		Riz basmati		
Edam BIO		Edam BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Mardi			A	B
Soupe minestrone	24-nov.	Soupe minestrone		
Salade de crudités emmental		Salade de crudités emmental		
Sauté de veau sauce marengo		Filet de lieu MSC sauce Orly		
Purée BIO		Chou-fleur persillé		
Tomme noire		Tomme noire		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature		
Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon	25-nov.	Soupe à l'oignon		
Salade de riz		Salade de riz		
Aiguillettes de poulet sauce mémé cocard		Saucisse de Toulouse		
Salsifis à la crème		Lentilles HVE aux oignons		
Coulommiers		Coulommiers		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Jeudi			A	B
Soupe de betteraves rouges HVE du Chef	26-nov.	Soupe de betteraves rouges HVE du Chef		
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix		
Bolognaïses		Sauté de volaille au jus		
Spaghettis		Poêlée de légumes d'automne		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Gâteau du Chef au chocolat		Gâteau du Chef au chocolat		
Vendredi			A	B
Potage au potiron	27-nov.	Potage au potiron		
Pâté en croûte		Pâté en croûte		
Saumonette MSC sauce oseille		Rôti de bœuf sauce pêche		
Julienne de légumes BIO		Purée BIO		
Bleu		Bleu		
Fruits à l'eau		Fruits à l'eau		
Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles	28-nov.	Bouillon de poule vermicelles		
Carottes râpées BIO à l'orange		Carottes râpées BIO à l'orange		
Emincé de volaille à l'indienne		Foie de veau sauce vénitienne		
Semoule		Céleri braisé		
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette	29-nov.	Potage du Chef à la courgette		
Salade strasbourgeoise		Salade strasbourgeoise		
Lanque de bœuf sauce piquante		Marmite de poisson MSC sauce curcuma		
Navets braisés		Quinoa aux dés de carottes		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		

A rendre au plus tard le **VENDREDI 13 NOVEMBRE**

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 23 au 29 novembre 2026		SEMAINE 48
VEGETARIEN		
LUNDI		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		23-nov.
Carottes râpées CE2 et cœur de palmier		
Crêpe au fromage		
Beignet de légumes		
Edam BIO		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Soupe minestrone		24-nov.
Salade de crudités emmental		
Galette de soja sauce marengo		
Purée BIO		
Tomme noire		
Yaourt fermier framboise		
MERCREDI		
Soupe à l'oignon		25-nov.
Salade de riz		
Tarte aux trois fromages		
Salsifis à la crème		
Coulommiers		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Soupe de betteraves rouges HVE du Chef		26-nov.
Salade verte aux noix		
Bolognaise aux petits légumes		
Spaghettis		
Gouda BIO		
Gâteau du Chef au chocolat		
 VENDREDI		
Potage au potiron		27-nov.
Mélange de céréales et lentilles HVE		
Omelette au fromage		
Julienne de légumes BIO		
Bleu		
Ananas au sirop		
SAMEDI		
Bouillon de poule vermicelles		28-nov.
Carottes râpées BIO à l'orange		
Boulettes de soja sauce à l'indienne		
Semoule		
Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		29-nov.
Salade Roméo		
Crousti au fromage		
Navets braisés		
Cantal AOP		
Chou vanille		

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 13 NOVEMBRE***