

Du 24 au 30 août 2026			NORMAL		SEMAINE 35	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		24-août	Potage du Chef aux légumes			
Salade fermière			Salade fermière			
Sauté de bœuf sauce satay			Filet de colin MSC sauce hollandaise			
Nouilles IGP sautées			Julienne de légumes			
Munster AOP			Munster AOP			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		25-août	Velouté aux asperges			
Terrine de poisson			Terrine de poisson			
Paupiette de volaille sauce tomate			Sauté de porc sauce caramel			
Poêlée de légumes			Riz aux oignons			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		26-août	Soupe à l'oignon			
Pastèque			Pastèque			
Boudin noir aux pommes			Rôti de veau sauce amandes			
Purée			Brocolis BIO à l'anglaise			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Mousse café équitable			Mousse café équitable			
		Jeudi			A	B
Gaspacho du Chef lentilles et p de terre		27-août	Gaspacho du Chef lentilles et p de terre			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Sauté de porc à la diable			Poulet froid mayonnaise			
Gratin de chou-fleur			Salade de perles HVE au curry			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Paris-Brest			Paris-Brest			
		Vendredi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		28-août	Velouté poireaux pommes de terre			
Concombres à la moutarde			Concombres à la moutarde			
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel			Rissolette de veau			
Riz pilaf			Haricots plats			
Emmental			Emmental			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Soupe tomate vermicelles		29-août	Soupe tomate vermicelles			
Pâté en croûte			Pâté en croûte			
Aiguillettes de poulet sauce provençale			Sauté de volaille sauce dijonnaise			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Tortis HVE			
Brebis crème			Brebis crème			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Soupe New York du Chef		30-août	Soupe New York du Chef			
Salade champêtre			Salade champêtre			
Haché de veau sauce tomate			Œuf dur sauce Aurore			
Gnocchis sauce tomate			Epinards sauce aurore			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 14 AOUT***

Du 24 au 30 août 2026			SANS SEL		SEMAINE 35	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		24-août	Potage du Chef aux légumes			
Salade fermière			Salade fermière			
Sauté de bœuf			Filet de colin MSC			
Nouilles IGP sautées			Julienne de légumes			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		25-août	Velouté aux asperges			
Terrine de poisson			Terrine de poisson			
Paupiette de volaille			Sauté de porc			
Poêlée de légumes			Riz aux oignons			
Yaourt bulgare aux fruits			Yaourt bulgare aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		26-août	Soupe à l'oignon			
Pastèque			Pastèque			
Boudin noir aux pommes			Rôti de veau			
Purée			Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Mousse café équitable			Mousse café équitable			
		Jeudi			A	B
Gaspacho du Chef lentilles et p de terre		27-août	Gaspacho du Chef lentilles et p de terre			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Sauté de porc			Poulet froid			
Gratin de chou-fleur			Salade de perles HVE au curry			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Paris-Brest			Paris-Brest			
		Vendredi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		28-août	Velouté poireaux pommes de terre			
Concombres vinaigrette			Concombres à la moutarde			
Filet de lieu MSC			Rissolette de veau			
Riz pilaf			Haricots plats			
Faisselle nature			Faisselle nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Soupe tomate vermicelles		29-août	Soupe tomate vermicelles			
Carottes râpées à l'orange			Carottes râpées à l'orange			
Aiguillettes de poulet			Sauté de volaille			
Bouquetière de légumes BIO			Tortis HVE			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Soupe New York du Chef		30-août	Soupe New York du Chef			
Salade champêtre			Salade champêtre			
Haché de veau			Œufs durs à la crème			
Gnocchis sauce tomate			Epinards à la crème			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 14 AOUT

Du 24 au 30 août 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 35	
MENU A		Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes		
Salade fermière			Salade fermière		
Sauté de bœuf sauce satay			Filet de colin MSC sauce hollandaise		
Nouilles IGP sautées	24-août		Julienne de légumes		
Munster AOP			Munster AOP		
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature		
		Mardi		A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges		
Terrine de poisson			Terrine de poisson		
Paupiette de volaille sauce tomate			Sauté de porc sauce caramel		
Poêlée de légumes	25-août		Riz aux oignons		
Rondelé BIO			Rondelé BIO		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Mercredi		A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon		
Pastèque			Pastèque		
Boudin noir aux pommes			Rôti de veau sauce amandes		
Purée	26-août		Brocolis BIO à l'anglaise		
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP		
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature		
		Jeudi		A	B
Gaspacho du Chef lentilles et p de terre			Gaspacho du Chef lentilles et p de terre		
Salade espagnole			Salade espagnole		
Sauté de porc à la diable			Poulet froid mayonnaise		
Gratin de chou-fleur	27-août		Salade de perles HVE au curry		
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO		
Cake cacao			Cake cacao		
		Vendredi		A	B
Velouté poireaux pommes de terre			Velouté poireaux pommes de terre		
Concombres à la moutarde			Concombres à la moutarde		
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel			Rissolette de veau		
Riz pilaf	28-août		Haricots plats		
Emmental			Emmental		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Samedi		A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles		
Pâté en croûte			Pâté en croûte		
Aiguillettes de poulet sauce provençale			Sauté de volaille sauce dijonnaise		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail	29-août		Tortis HVE		
Brebis crème			Brebis crème		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		Dimanche		A	B
Soupe New York du Chef			Soupe New York du Chef		
Salade champêtre			Salade champêtre		
Haché de veau sauce tomate			Œuf dur sauce Aurore		
Gnocchis sauce tomate	30-août		Epinards sauce aurore		
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP		
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes		

A rendre au plus tard le VENDREDI 14 AOUT

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 24 au 30 août 2026		SEMAINE 35
VEGETARIEN		
LUNDI		
Potage du Chef aux légumes		24-août
Salade fermière		
Tarte aux légumes du soleil		
Nouilles IGP sautées		
Munster AOP		
Yaourt fermier framboise		
MARDI		
Velouté aux asperges		25-août
Shopska salata (tomate, concombre et poivrons)		
Omelette espagnole		
Poêlée de légumes		
Rondelé BIO		
Fruit de saison BIO		
MERCREDI		
Soupe à l'oignon		26-août
Pastèque		
Boulettes de soja sauce jus		
Purée		
Fourme d'Ambert AOP		
Mousse café équitable		
JEUDI		
Gapacho du Chef lentilles et pommes de terre		27-août
Tomates mimosa		
Galette fromage épinards		
Gratin de chou-fleur		
Yaourt nature BIO		
Paris-Brest		
 VENDREDI		
Velouté poireaux pommes de terre		28-août
Concombres à la moutarde		
Tarte au fromage		
Riz pilaf		
Emmental		
Fruit de saison BIO		
SAMEDI		
Soupe tomate vermicelles		29-août
Carottes râpées à l'orange		
Falafels sauce tomate		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Brebis crème		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Soupe New York du Chef		30-août
Salade champêtre		
Galette de quinoa à la provençale		
Gnocchis sauce tomate		
Saint-Nectaire AOP		
Tarte aux pommes		

A rendre au plus tard le VENDREDI 14 AOUT