

Du 24 au 30 novembre 2025			NORMAL		SEMAINE 48	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		24-nov.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Rôti de porc braisé			Chili con carne			
Beignets de légumes			Riz basmati			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Mardi						
Soupe minestrone		25-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		26-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 du Chef de betteraves rouges HVE		27-nov.	Soupe du Chef de betteraves rouges HVE			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Bolognaise			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		28-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		29-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		30-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 14 NOVEMBRE**

Du 24 au 30 novembre 2025			SANS SEL		SEMAINE 48	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		24-nov.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Carottes râpées et cœur de palmier			Carottes râpées et cœur de palmier			
Rôti de porc			Chili con carne			
Beignets de légumes			Riz basmati			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		25-nov.	Soupe minestrone			
Salade jaune			Salade jaune			
Sauté de veau			Filet de lieu MSC			
Purée BIO			Chou-fleur persillé			
Yaourt brassé bulqy			Yaourt brassé bulqy			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		26-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 vanille			Fromage blanc vanille			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Soupe du Chef de betteraves rouges HVE		27-nov.	Soupe du Chef de betteraves rouges HVE			
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		28-nov.	Potage 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		29-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		30-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Salade Roméo			Salade strasbourgeoise			
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 14 NOVEMBRE

Du 24 au 30 novembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 48	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	24-nov.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Terrine de campagne		Terrine de campagne			
Rôti de porc braisé		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	25-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			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
		Mercredi		A	B
Soupe à l'oignon	26-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 du Chef de betteraves rouges HVE	27-nov.	Soupe du Chef de betteraves rouges HVE			
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix			
Bolognaise		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	28-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	29-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	30-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 14 NOVEMBRE

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

VEGETARIEN		SEMAINE 48
LUNDI		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		24-nov.
Carottes râpées et cœur de palmier		
Crêpe au fromage		
Beignets de légumes		
Edam BIO		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Soupe minestrone		25-nov.
Salade de crudités emmental		
Galette de soja sauce marengo		
Purée BIO		
Tomme noire		
Yaourt fermier framboise		
MERCREDI		
Soupe à l'oignon		26-nov.
Salade de riz		
Tarte aux fromages		
Salsifis à la crème		
Coulommiers		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Soupe du Chef de betteraves rouges HVE		27-nov.
Salade verte aux noix		
Bolognaise aux petits légumes		
Spaghettis		
Gouda BIO		
Gâteau du Chef au chocolat		
 VENDREDI		
Potage au potiron		28-nov.
Mélange de céréales et lentilles HVE		
Omelette au fromage		
Julienne de légumes BIO		
Bleu		
Ananas au sirop		
SAMEDI		
Bouillon de poule vermicelles		29-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		30-nov.
Salade Roméo		
Crousti au fromage		
Navets braisés		
Cantal AOP		
Chou vanille		

A rendre au plus tard le VENDREDI 14 NOVEMBRE