

Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 24 au 30 novembre 202	5	NORMAL	SEMA	INE 48
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		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	24-nov.	Riz basmati		
Edam BIO		Edam BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
	Mardi		Α	В
Soupe minestrone		Soupe minestrone		
Salade de crudités emmental		Salade de crudités emmental		
Sauté de veau sauce marengo		Filet de lieu MSC sauce Orly		
Purée BIO	25-nov.	Chou-fleur persillé		
Tomme noire		Tomme noire		
Yaourt fermier framboise		Yaourt fermier framboise		
	Mercredi		Α	В
Soupe à l'oignon		Soupe à l'oignon		_
Salade de riz		Salade de riz		
Aiguillettes de poulet sauce mémé cocard		Saucisse de Toulouse		
Salsifis à la crème	26-nov.	Lentilles HVE aux oignons		
Coulommiers		Coulommiers		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Trait de Saison Bio	Jeudi	Truit de Saison Bio	Α	В
Soupe du Chef de betteraves rouges HVE	Jean	Soupe du Chef de betteraves rouges HVE		
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix		
Bolognaise		Sauté de volaille au jus		
Spaghettis	27-nov.	Poêlée de légumes d'automne		
Gouda BIO	27 11011	Gouda BIO		
Gâteau du Chef au chocolat		Gâteau du Chef au chocolat		
Gateaa da errer da errocolac	Vendredi	Cateda da Cher da Chocolac	Α	В
Potage au potiron		Potage au potiron		
Pâté en croûte		Pâté en croûte		
Saumonette MSC sauce oseille		Rôti de bœuf sauce pêche		
Julienne de légumes BIO	28-nov.	Purée BIO		
Bleu		Bleu		
Ananas au sirop		Ananas au sirop		
Attailes de Sirop	Samedi	Andrias da sirop	Α	В
Bouillon de poule vermicelles		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	29-nov.	Céleri braisé		
Yaourt sucré BIO		Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Truit de Suison	Dimanche		Α	В
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette	-73	
Salade strasbourgeoise		Salade strasbourgeoise		
Langue de bœuf sauce piquante		Marmite de poisson MSC sauce curcuma		
Navets braisés	30-nov.	Quinoa aux dés de carottes		
Cantal AOP	JO 110V.	Cantal AOP		
Chou vanille		Chou vanille		
CHOU VAIIIILE		CHOU VAIIIILE		

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



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 24 au 30 novembre 202	5	SANS SEL	SEMA	INE 48
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		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	24-nov.	Riz basmati		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
	Mardi		Α	В
Soupe minestrone		Soupe minestrone		
Salade jaune		Salade jaune		
Sauté de veau		Filet de lieu MSC		
Purée BIO	25-nov.	Chou-fleur persillé		
Yaourt brassé bulgy		Yaourt brassé bulgy		
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO		
Tromage blane dax fraits bro	Mercredi	Tromage blane dax make bro	Α	В
Soupe à l'oignon	11010100	Soupe à l'oignon		
Salade de riz		Salade de riz		
Aiguillettes de poulet		Saucisse de Toulouse		
Salsifis à la crème	26-nov.	Lentilles HVE aux oignons		
Fromage blanc vanille	20-1100.			
		Fromage blanc vanille		
Fruit de saison BIO	7	Fruit de saison BIO		_
Cause du Chaf de hatteraves vouses IIVE	Jeudi	Course du Chaf de battauruse vousee IIV/	Α	В
Soupe du Chef de betteraves rouges HVE		Soupe du Chef de betteraves rouges HVE		
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix		
Bolognaise	27	Sauté de volaille		
Spaghettis	27-nov.	Poêlée de légumes d'automne		
Yaourt sucré BIO		Yaourt sucré BIO		
Gâteau du Chef au chocolat		Gâteau du Chef au chocolat		
	Vendredi		Α	В
Potage au potiron		Potage au potiron		
Lentilles HVE vinaigrette		Lentilles HVE vinaigrette		
Saumonette MSC		Rôti de bœuf		
Julienne de légumes BIO	28-nov.	Purée BIO		
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits		
Ananas au sirop		Ananas au sirop		
	Samedi		A	В
Bouillon de poule vermicelles		Bouillon de poule vermicelles		
Carottes râpées BIO à l'orange		Carottes râpées BIO à l'orange		
Emincé de volaille		Foie de veau		
Semoule	29-nov.	Céleri braisé		
Yaourt sucré BIO		Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
	Dimanche		Α	В
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette		
Salade Roméo		Salade strasbourgeoise		
Langue de bœuf		Marmite de poisson MSC		
Navets braisés	30-nov.	Quinoa aux dés de carottes		
Yaourt bifidus nature	30 1104.	Yaourt bifidus nature		
Chou vanille		Chou vanille		
CHOU VAIIIILE		CHOU VAIIIILE		

A rendre au plus tard le VENDREDI 14 NOVEMBRE



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

MENULA.		SANS SUCRE	SEIVIA	INE 48
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	Lana	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	24-nov.	Riz basmati		
Edam BIO		Edam BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Truit de Saison TrvE	Mardi	Truit de Saison Tive	Α	В
Soupe minestrone	- I I I I I I	Soupe minestrone		
Salade de crudités emmental		Salade de crudités emmental		
Sauté de veau sauce marengo		Filet de lieu MSC sauce Orly		
Purée BIO	25-nov.	Chou-fleur persillé		
Tomme noire	23 1104.	Tomme noire		
Fromage blanc nature BIO	Mercredi	Fromage blanc nature BIO	Α	В
Soupe à l'oignon	mer credi	Soupe à l'oignon	Α	D
Salade de riz		Salade de riz		
Aiguillettes de poulet sauce mémé cocard	26	Saucisse de Toulouse		
Salsifis à la crème	26-nov.	Lentilles HVE aux oignons		
Coulommiers		Coulommiers		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Jeudi		Α	В
Soupe du Chef de betteraves rouges HVE		Soupe du Chef de betteraves rouges HVE		
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix		
Bolognaise		Sauté de volaille au jus		
Spaghettis	27-nov.	Poêlée de légumes d'automne		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Gâteau du Chef au chocolat		Gâteau du Chef au chocolat		
	Vendredi		Α	В
Potage au potiron		Potage au potiron		
Pâté en croûte		Pâté en croûte		
Saumonette MSC sauce oseille		Rôti de bœuf sauce pêche		
Julienne de légumes BIO	28-nov.	Purée BIO		
Bleu		Bleu		
Fruits à l'eau		Fruits à l'eau		
	Samedi		Α	В
Bouillon de poule vermicelles		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	29-nov.	Céleri braisé		
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Dimanche		Α	В	
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette		
Salade strasbourgeoise		Salade strasbourgeoise		
		Marmite de poisson MSC sauce curcuma		
Langue de bœuf sauce piquante Navets braisés	30-nov.			
Langue de bœuf sauce piquante	30-nov.	Quinoa aux dés de carottes Cantal AOP		

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 p		
Crêpe au fromage		
Beignets de légumes		
Edam BIO		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Soupe minestrone		25-nov.
Salade de crudités emmer	ital	
Galette de soja sauce mare	ngo	
Purée BIO		
Tomme noire		
Yaourt fermier framboise	<u></u>	
MERCREDI		26 200
Soupe à l'oignon Salade de riz		26-nov.
Tarte aux fromages		
Salsifis à la crème		
Coulommiers		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Soupe du Chef de betteraves rou	iges HVF	27-nov.
Salade verte aux noix	1900 TTV E	27 11011
Bolognaise aux petits légur	nes	
Spaghettis		
Spaghettis Gouda BIO		
Gâteau du Chef au chocol	at	
VENDRED1		
Potage au potiron		28-nov.
Mélange de céréales et lentille	s HVE	
Omelette au fromage		
Julienne de légumes BIC)	
Bleu		
Ananas au sirop		
SAMEDI	1	
Bouillon de poule vermicel		29-nov.
Carottes râpées BIO à l'ora		
Boulettes de soja sauce à l'inc	nenne	
Semoule		
Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison DIMANCHE		
Potage du Chef à la courge		30-nov.
Salade Roméo	:	30-1104.
Crousti au fromage		
Navets braisés		
Cantal AOP		
Chou vanille		
Crioa variile		