

Du 28 juillet au 03 août 2025			NORMAL		SEMAINE 31	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt		28-juil.	Potage du Chef lentilles pdt			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Crépinette sauce cidre			Filet de lieu aux amandes			
Tortis HVE			Brocolis aux amandes			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Mardi					A	B
Soupe de poisson méditerranée		29-juil.	Soupe de poisson méditerranée			
Salade laperousse			Salade laperousse			
Rôti de dinde sauce à l'indienne			Andouillette sauce moutarde			
Poêlée de fenouil			Frites au four CE2			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Compote de pommes HVE			Compote de pommes HVE			
Mercredi					A	B
Potage du Chef à la courgette		30-juil.	Potage du Chef à la courgette			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Kebab à la sauce tomate			Fricassé de volaille sauce méridionale			
Mélange de légumes à l'orientale			Brunoise de légumes			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Jeudi					A	B
Soupe à l'oignon		31-juil.	Soupe à l'oignon			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Rissollette de veau			Sauté de porc sauce curry			
Courgettes BIO à l'ail			Coquillettes BIO			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
Bavarois chocolat			Bavarois chocolat			
Vendredi					A	B
Velouté d'asperges		1-août	Velouté d'asperges			
Salade de maïs,pois chiche et poivrons			Salade de maïs,pois chiche et poivrons			
Filet de hoki MSC sauce curry			Filet de poulet sauce pomme cannelle			
Riz doré			Carottes BIO à la crème			
Triangle des Alpes BIO			Triangle des Alpes BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Samedi					A	B
Potage au potiron		2-août	Potage au potiron			
Salade de penne			Salade de penne			
Rognons de bœuf sauce madère			Omelette espagnole			
Purée de haricots verts BIO			Semoule BIO			
Petit moulé ail et fines herbes			Petit moulé ail et fines herbes			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Dimanche					A	B
Soupe New York du Chef		3-août	Soupe New York du Chef			
Macédoine BIO mayonnaise			Macédoine BIO mayonnaise			
Emincés de poulet sauce curry			Quenelles de brochet sauce Aurore			
Aubergines grillées			Céleri braisé			
Chèvre			Chèvre			
Beignet framboise			Beignet framboise			

A rendre au plus tard le VENDREDI 18 JUILLET

Du 28 juillet au 03 août 2025			SANS SEL		SEMAINE 31	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt		28-juil.	Potage du Chef lentilles pdt			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Crêpinette			Filet de lieu			
Tortis HVE			Brocolis			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mardi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		29-juil.	Soupe de poisson méditerranée			
Salade laperousse			Salade laperousse			
Rôti de dinde			Andouillette			
Poêlée de fenouil			Frites au four CE2			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Compote de pommes HVE			Compote de pommes HVE			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la courgette		30-juil.	Potage du Chef à la courgette			
Salade jaune			Salade jaune			
Kebab de volaille			Sauté de volaille			
Mélange de légumes à l'orientale			Brunoise de légumes			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon		31-juil.	Soupe à l'oignon			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Rissolette de veau			Sauté de porc			
Courgettes BIO à l'ail			Coquillettes BIO			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
Bavarois chocolat			Bavarois chocolat			
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		1-août	Velouté d'asperges			
Salade de maïs, pois chiche et poivrons			Salade de maïs, pois chiche et poivrons			
Filet de hoki MSC			Filet de poulet			
Riz doré			Carottes BIO à la crème			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Potage au potiron		2-août	Potage au potiron			
Salade de penne			Salade de penne			
Rognons de bœuf			Omelette espagnole			
Purée de haricots verts BIO			Semoule BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
		Dimanche			A	B
Soupe New York du Chef		3-août	Soupe New York du Chef			
Macédoine BIO mayonnaise			Macédoine BIO mayonnaise			
Emincé de poulet			Quenelles de brochet			
Aubergines grillées			Céleri braisé			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Beignet framboise			Beignet framboise			

A rendre au plus tard le VENDREDI 18 JUILLET

Du 28 juillet au 03 août 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 31	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef lentilles pdt	28-juil.	Potage du Chef lentilles pdt			
Carottes râpées BIO au citron		Carottes râpées BIO au citron			
Crépinette sauce cidre		Filet de lieu aux amandes			
Tortis HVE		Brocolis aux amandes			
Tomme blanche		Tomme blanche			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
		Mardi		A	B
Soupe de poisson méditerranée	29-juil.	Soupe de poisson méditerranée			
Salade laperousse		Salade laperousse			
Rôti de dinde sauce à l'indienne		Andouillette sauce moutarde			
Poêlée de fenouil		Frites au four CE2			
Camembert BIO		Camembert BIO			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE			
		Mercredi		A	B
Potage du Chef à la courgette	30-juil.	Potage du Chef à la courgette			
Pâté de tête vinaigrette		Pâté de tête vinaigrette			
Kebab à la sauce tomate		Fricassé de volaille sauce méridionale			
Mélange de légumes à l'orientale		Brunoise de légumes			
Cantal AOP		Cantal AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison			
		Jeudi		A	B
Soupe à l'oignon	31-juil.	Soupe à l'oignon			
Concombres à la crème		Concombres à la crème			
Rissolette de veau		Sauté de porc sauce curry			
Courgettes BIO à l'ail		Coquillettes BIO			
Yaourt local nature		Yaourt local nature			
Madeleine		Madeleine			
		Vendredi		A	B
Velouté d'asperges	1-août	Velouté d'asperges			
Salade de maïs,pois chiche et poivrons		Salade de maïs,pois chiche et poivrons			
Filet de hoki MSC sauce curry		Filet de poulet sauce pomme canelle			
Riz doré		Carottes BIO à la crème			
Triangle des Alpes BIO		Triangle des Alpes BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
		Samedi		A	B
Potage au potiron	2-août	Potage au potiron			
Salade de penne		Salade de penne			
Rognons de bœuf sauce madère		Omelette espagnole			
Purée de haricots verts BIO		Semoule BIO			
Petit moulé ail et fines herbes		Petit moulé ail et fines herbes			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
		Dimanche		A	B
Soupe New York du Chef	3-août	Soupe New York du Chef			
Macédoine BIO mayonnaise		Macédoine BIO mayonnaise			
Emincés de poulet sauce curry		Quenelles de brochet sauce Aurore			
Aubergines grillées		Céleri braisé			
Chèvre		Chèvre			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 18 JUILLET

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 28 juillet au 03 août 2025		SEMAINE 31
LUNDI		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		28-juil.
Carottes râpées BIO au citron		
Nuggets de blé		
Tortis HVE		
Tomme blanche		
Fruit de saison BIO		
MARDI		
Soupe de poisson méditerranée		29-juil.
Salade de pommes de terre persillée		
Galette de soja sauce à l'indienne		
Poêlée de fenouil		
Camembert BIO		
Compote de pommes HVE		
MERCREDI		
Potage du Chef à la courgette		30-juil.
Salade jaune		
Boulettes de soja sauce tomate		
Mélange de légumes oriental		
Cantal AOP		
Fruit de saison		
JEUDI		
Soupe à l'oignon		31-juil.
Concombres à la crème		
Feuilleté au chèvre		
Courgettes BIO à l'ail		
Yaourt local vanille		
Bavarois chocolat		
 VENDREDI		
Velouté d'asperges		1-août
Salade de maïs, pois chiche et poivrons		
Galette végétarienne BIO		
Riz doré		
Triangle des Alpes BIO		
Fruit de saison HVE		
SAMEDI		
Potage au potiron		2-août
Salade de penne		
Omelette espagnole		
Purée de haricots verts BIO		
Petit moulé ail et fines herbes		
Fromage blanc aux fruits BIO		
DIMANCHE		
Soupe New York du Chef		3-août
Macédoine BIO mayonnaise		
Boulettes de soja sauce forestière		
Aubergines grillées		
Chèvre		
Beignet framboise		

A rendre au plus tard le VENDREDI 18 JUILLET