

Du 30 novembre au 06 décembre 2026			NORMAL		SEMAINE 49	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		30-nov.	Potage du Chef aux légumes			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Garniture pour paëlla au poulet			filet de hoki MSC sauce curry			
Riz pour paëlla			Haricots plats			
Tomme grise			Tomme grise			
Entremet du Chef praliné			Entremet du Chef praliné			
Mardi						
Soupe de tomate vermicelles		1-déc.	Soupe de tomate vermicelles			
Friand chair			Friand chair			
Côte de porc au jus			Sauté de dinde sauce basquaise			
Carottes et navets à la crème			Purée			
Boursin ail et fines herbes			Boursin ail et fines herbes			
Compote de poires BIO			Compote de poires BIO			
Mercredi						
Velouté poireaux pommes de terre		2-déc.	Velouté poireaux pommes de terre			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Saucisse de Toulouse			Rôti de bœuf sauce poivre			
Lentilles HVE aux oignons			Salsifis à l'anglaise			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Jeudi						
Potage du Chef au potiron		3-déc.	Potage du Chef au potiron			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Sauté de bœuf sauce mironton			Palette à la diable			
Poêlée de choux de Bruxelles			Coquillettes HVE			
Edam			Edam			
Eclair café			Eclair café			
Vendredi						
Velouté de légumes		4-déc.	Velouté de légumes			
Céleri CE2 rémoulade aux raisins			Céleri CE2 rémoulade aux raisins			
Filet de lieu MSC sauce moutarde			Haché de veau sauce madère			
Purée de carottes HVE			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Brie BIO			Brie BIO			
Mousse au chocolat équitable			Mousse au chocolat équitable			
Samedi						
Soupe de poisson méditerranée		5-déc.	Soupe de poisson méditerranée			
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Filet de poulet sauce andalouse			Boules de bœuf sauce moutarde			
Panier du jardinier			Pommes rissolées			
Brebis crème			Brebis crème			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Dimanche						
Potage du Chef aux épinards		6-déc.	Potage du Chef aux épinards			
Salade à l'américaine			Salade à l'américaine			
Langue de bœuf sauce au poivre vert			Paupiette de dinde sauce pruneaux			
Riz créole			Poêlée de légumes d'automne			
Coulommiers			Coulommiers			
Tarte à la noix de coco			Tarte à la noix de coco			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 20 NOVEMBRE**

Du 30 novembre au 06 décembre 2026			SANS SEL		SEMAINE 49	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes		30-nov.	Potage du Chef aux légumes			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Garniture pour paëlla au poulet			Filet de hoki MSC			
Riz Paëlla			Haricots plats			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Entremet du Chef praliné			Entremet du Chef praliné			
		Mardi			A	B
Soupe de tomate vermicelles		1-déc.	Soupe de tomate vermicelles			
Salade sombrero			Salade sombrero			
Côte de porc			Sauté de dinde			
Carottes et navets à la crème			Purée			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Compote de poires BIO			Compote de poires BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		2-déc.	Velouté poireaux pommes de terre			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Estouffade de porc			Rôti de bœuf			
Lentilles HVE aux oignons			Salsifis			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron		3-déc.	Potage du Chef au potiron			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Sauté de bœuf			Palette à la diable			
Poêlée de choux de Bruxelles			Coquillettes HVE			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Eclair café			Eclair café			
		Vendredi			A	B
Velouté de légumes		4-déc.	Velouté de légumes			
Céleri CE2 rémoulade aux raisins			Céleri CE2 rémoulade aux raisins			
Filet de lieu MSC			Haché de veau			
Purée de carottes HVE			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Mousse au chocolat équitable			Mousse au chocolat équitable			
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		5-déc.	Soupe de poisson méditerranée			
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Filet de poulet sauce andalouse			Boules de bœuf			
Panier du jardinier			Pommes rissolées			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		6-déc.	Potage du Chef aux épinards			
Salade à l'américaine			Salade à l'américaine			
Langue de bœuf			Paupiette de dinde			
Riz créole			Poêlée de légumes d'automne			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Tarte à la noix de coco			Tarte à la noix de coco			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 20 NOVEMBRE**

Du 30 novembre au 06 décembre 2026		SANS SUCRE	SEMAINE 49	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux légumes Carottes râpées BIO au cerfeuil Garniture pour paëlla au poulet Riz pour paëlla Tomme grise Yaourt nature	30-nov.	Potage du Chef aux légumes Carottes râpées BIO au cerfeuil filet de hoki MSC sauce curry Haricots plats Tomme grise Yaourt nature		
	Mardi		A	B
Soupe de tomate vermicelles Friand chair Côte de porc au jus Carottes et navets à la crème Boursin ail et fines herbes Compote de poires BIO	1-déc.	Soupe de tomate vermicelles Friand chair Sauté de dinde sauce basquaise Purée Boursin ail et fines herbes Compote de poires BIO		
	Mercredi		A	B
Velouté poireaux pommes de terre Chou rouge HVE vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles HVE aux oignons Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	2-déc.	Velouté poireaux pommes de terre Chou rouge HVE vinaigrette Rôti de bœuf sauce poivre Salsifis à l'anglaise Fromage blanc nature Fruit de saison BIO		
	Jeudi		A	B
Potage du Chef au potiron Salade de riz au surimi MSC Sauté de bœuf sauce miron-ton Poêlée de choux de Bruxelles Edam Cake citron	3-déc.	Potage du Chef au potiron Salade de riz au surimi MSC Palette à la diable Coquillettes HVE Edam Cake citron		
	Vendredi		A	B
Velouté de légumes Céleri CE2 rémoulade aux raisins Filet de lieu MSC sauce moutarde Purée de carottes HVE Brie BIO Petits suisses nature	4-déc.	Velouté de légumes Céleri CE2 rémoulade aux raisins Haché de veau sauce madère Bouquetière de légumes BIO à l'ail Brie BIO Petits suisses nature		
	Samedi		A	B
Soupe de poisson méditerranée Betteraves rouges HVE vinaigrette Filet de poulet sauce andalouse Panier du jardinier Brebis crème Fruit de saison BIO	5-déc.	Soupe de poisson méditerranée Betteraves rouges HVE vinaigrette Boules de bœuf sauce moutarde Pommes rissolées Brebis crème Fruit de saison BIO		
	Dimanche		A	B
Potage du Chef aux épinards Salade à l'américaine Langue de bœuf sauce au poivre vert Riz créole Coulommiers Forêt noire	6-déc.	Potage du Chef aux épinards Salade à l'américaine Paupiette de dinde sauce pruneaux Poêlée de légumes d'automne Coulommiers Forêt noire		

A rendre au plus tard le **VENDREDI 20 NOVEMBRE**

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 30 novembre au 06 décembre 2026		SEMAINE 49
VEGETARIEN		
LUNDI		
Potage du Chef aux légumes		30-nov.
Carottes rapées BIO au cerfeuil		
Boulettes de soja sauce curry		
Haricots plats		
Tomme grise		
Entremet du Chef praliné		
MARDI		
Soupe de tomate vermicelles		1-déc.
Céleri râpé CE2 sauce rose		
Omelette aux oignons		
Carottes et navets à la crème		
Boursin ail et fines herbes		
Compote de poires BIO		
MERCREDI		
Velouté poireaux pommes de terre		2-déc.
Chou rouge HVE vinaigrette		
Knack végétale		
Lentilles HVE aux oignons		
Fromage blanc sucré		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Potage du Chef au potiron		3-déc.
Salade de pâtes basilic		
Tarte aux trois fromages		
Poêlée de choux de Bruxelles		
Edam		
Eclair café		
 VENDREDI		
Velouté de légumes		4-déc.
Céleri CE2 rémoulade aux raisins		
Boulettes de soja sauce moutarde		
Purée de carottes HVE		
Brie BIO		
Mousse au chocolat équitable		
SAMEDI		
Soupe de poisson méditerranée		5-déc.
Betteraves rouges HVE vinaigrette		
Omelette ciboulette		
Panier du jardinier		
Brebis crème		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux épinards		6-déc.
Salade à l'américaine		
Galette de soja sauce au poivre vert		
Riz créole		
Coulommiers		
Tarte à la noix de coco		

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 20 NOVEMBRE***