

Du 31 août au 06 septembre 2026			NORMAL		SEMAINE 36		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B	
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		31-août	Potage du Chef lentilles et pommes de terre				
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail				
Escalope de volaille sauce crème de			Sauté de dinde sauce catalane				
Courgettes BIO persillées			Semoule BIO				
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature				
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE				
Mardi						A	B
Velouté aux bolets		1-sept.	Velouté aux bolets				
Céleri CE2 rémoulade			Céleri CE2 rémoulade				
Crépinette sauce au cidre IGP			Rôti de porc sauce dijonnaise				
Purée BIO			Aubergine en dés à l'ail				
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP				
Crème dessert caramel équitable			Crème dessert caramel équitable				
Mercredi						A	B
Soupe à l'oignon		2-sept.	Soupe à l'oignon				
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires				
Rôti de bœuf sauce poivre			Filet de poulet sauce mexicaine				
Poêlée de légumes			Courgettes BIO braisées				
Brie BIO			Brie BIO				
Fruit de saison			Fruit de saison				
Jeudi						A	B
Soupe du Chef London particular		3-sept.	Soupe du Chef London particular				
Carottes râpées CE2 à l'ananas			Carottes râpées CE2 à l'ananas				
Colombo de porc			Jambon braisé au jus				
Riz long de Camargue IGP			Tortis à la tomate				
Chèvre			Chèvre				
Tarte noix de coco			Tarte noix de coco				
Vendredi						A	B
Velouté d'asperges		4-sept.	Velouté d'asperges				
Salade coleslaw			Salade coleslaw				
Colin fish and chips			Filet de lieu MSC sauce Nantua				
Frites au four CE2			Brocolis à l'anglaise				
Edam			Edam				
Salade de fruits exotiques			Salade de fruits exotiques				
Samedi						A	B
Potage de légumes		5-sept.	Potage de légumes				
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate				
Demie-lune bolognaise			Paupiette de volaille sauce tomate				
Petits-pois à l'étuvée			Purée				
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO				
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO				
Dimanche						A	B
Potage du Chef Dubarry		6-sept.	Potage du Chef Dubarry				
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse				
Foies de poulet sauce forestière			Rissollette de veau				
Coquillettes BIO			Poêlée de légumes BIO				
Cantal AOP			Cantal AOP				
Cheesecake			Cheesecake				

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 21 AOUT***

Du 31 août au 06 septembre 2026			SANS SEL		SEMAINE 36	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		31-août	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Escalope de volaille			Sauté de dinde			
Courgettes BIO			Semoule BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets		1-sept.	Velouté aux bolets			
Céleri CE2 rémoulade			Céleri CE2 rémoulade			
Crépinette			Rôti de porc sauce dijonnaise			
Purée BIO			Aubergine en dés à l'ail			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Crème dessert caramel équitable		Crème dessert caramel équitable				
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		2-sept.	Soupe à l'oignon			
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires			
Rôti de bœuf			Filet de poulet			
Poêlée de légumes			Courgettes BIO braisées			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Soupe du Chef London particular		3-sept.	Soupe du Chef London particular			
Carottes râpées CE2 à l'ananas			Carottes râpées CE2 à l'ananas			
Colombo de porc			Jambon au jus			
Riz long de Camargue IGP			Tortis à la tomate			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Tarte noix de coco		Tarte noix de coco				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		4-sept.	Velouté d'asperges			
Salade coleslaw			Salade coleslaw			
Colin fish and chips			Filet de lieu MSC			
Frites au four CE2			Brocolis à l'anglaise			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Salade de fruits exotiques		Salade de fruits exotiques				
		Samedi			A	B
Potage de légumes		5-sept.	Potage de légumes			
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate			
Demie-lune bolognaise			Paupiette de volaille			
Petits-pois à l'étuvée			Purée			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry		6-sept.	Potage du Chef Dubarry			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Foies de poulet			Rissollette de veau			
Coquillettes BIO			Poêlée de légumes BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Cheesecake		Cheesecake				

A rendre au plus tard le VENDREDI 21 AOUT

Du 31 août au 06 septembre 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 36		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre			Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Saucisson à l'ail		31-août	Saucisson à l'ail			
Escalope de volaille sauce crème de			Sauté de dinde sauce catalane			
Courgettes BIO persillées			Semoule BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Céleri CE2 rémoulade		1-sept.	Céleri CE2 rémoulade			
Crépinette sauce au cidre IGP			Rôti de porc sauce dijonnaise			
Purée BIO			Aubergine en dés à l'ail			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Cake du Chef aux olives noires		2-sept.	Cake du Chef aux olives noires			
Rôti de bœuf sauce poivre			Filet de poulet sauce mexicaine			
Poêlée de légumes			Courgettes BIO braisées			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Soupe du Chef London particular			Soupe du Chef London particular			
Carottes râpées CE2 à l'ananas		3-sept.	Carottes râpées CE2 à l'ananas			
Colombo de porc			Jambon braisé au jus			
Riz long de Camargue IGP			Tortis à la tomate			
Chèvre			Chèvre			
Cake framboise			Cake framboise			
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges			Velouté d'asperges			
Salade coleslaw		4-sept.	Salade coleslaw			
Colin fish and chips			Filet de lieu MSC sauce Nantua			
Frites au four CE2			Brocolis à l'anglaise			
Edam			Edam			
Fruits à l'eau			Fruits à l'eau			
		Samedi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Salade de riz œuf tomate		5-sept.	Salade de riz œuf tomate			
Demie-lune bolognaise			Paupiette de volaille sauce tomate			
Petits-pois à l'étuvée			Purée			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Demi pamplemousse		6-sept.	Demi pamplemousse			
Foies de poulet sauce forestière			Rissolette de veau			
Coquillettes BIO			Poêlée de légumes BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Forêt noire			Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 21 AOUT

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 31 août au 06 septembre 2026		SEMAINE 36
VEGETARIEN		
LUNDI		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		31-août
Salade de crudités emmental		
Rissoto IGP forestière		
PLAT COMPLET		
Yaourt fermier nature		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Velouté aux bolets		1-sept.
Céleri CE2 rémoulade		
Flan de brocoli		
PLAT COMPLET		
Fourme d'Ambert AOP		
Crème dessert caramel équitable		
MERCREDI		
Soupe à l'oignon		2-sept.
Cake du Chef aux olives noires		
Tarte aux trois fromages		
Poêlée de légumes		
Brie BIO		
Fruit de saison		
JEUDI		
Soupe du Chef London particular		3-sept.
Carottes râpées CE2 à l'ananas		
Quenelles lyonnaises sauce Aurore		
Riz de Camargue IGP		
Chèvre		
Tarte noix de coco		
 VENDREDI		
Velouté d'asperges		4-sept.
Salade coleslaw		
Omelette		
Frite au four CE2		
Edam		
Salade de fruits exotiques		
SAMEDI		
Potage de légumes		5-sept.
Salade de riz œuf tomate		
Crousti au fromage		
Petits-pois à l'étuvée		
Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef Dubarry		6-sept.
Demi pamplemousse		
Galette de soja sauce forestière		
Coquillettes BIO		
Cantal AOP		
Cheesecake		

A rendre au plus tard le VENDREDI 21 AOUT