

## Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 01 au 07 décembre 2025		NORMAL	SEMAINE 49	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef aux légumes		Potage du Chef aux légumes		
Carottes râpées BIO au cerfeuil	1-déc.	Carottes râpées BIO au cerfeuil	1	
Garniture pour paëlla au poulet		Hoki MSC sauce curry		
Riz à paëlla		Haricots plats		
Tomme grise		Tomme grise		
Entremet du Chef praliné		Entremet du Chef praliné		
	Mardi		Α	В
Soupe tomate vermicelles		Soupe tomate vermicelles		
Pâté de volaille en croûte		Pâté de volaille en croûte	7	
Escalope de porc sauce brune		Sauté de dinde sauce basquaise		
Carottes et navets à la crème	2-déc.	Purée		
Boursin ail et fines herbes		Boursin ail et fines herbes		
Compote de poires BIO		Compote de poires BIO		
	Mercredi		Α	В
Velouté poireaux pommes de terre		Velouté poireaux pommes de terre		_
Chou rouge HVE vinaigrette		Chou rouge HVE vinaigrette	7	
Saucisse de Toulouse		Rôti de bœuf sauce poivre		
Lentilles HVE aux oignons	3-déc.	Salsifis à l'anglaise		
Fromage blanc sucré	3 466.	Fromage blanc sucré		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Trait de Saison DIO	Jeudi	Truit de Saison Dio	Α	В
Potage du Chef au potiron	Jeuui	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	4-déc.	Coquillettes		
Edam BIO	T ucc.	Edam BIO		
Eclair café		Eclair café		
Lciaii cale	Vendredi	Lciaii care	Α	В
Velouté de légumes	Vendreal	Velouté de légumes		
Céleri rémoulade aux raisins		Céleri rémoulade aux raisins	┪	
Filet de lieu MSC sauce moutarde		Haché de veau sauce madère		
Purée de carottes HVE	5-déc.	Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Brie BIO	J dec.	Brie BIO		
Mousse au chocolat		Mousse au chocolat		
Mousse au chocolat	Samedi	Mousse au chocolac	Α	В
Soupe de poisson méditerranée		Soupe de poisson méditerranée		<u> </u>
Betteraves rouges HVE vinaigrette	+ +	Betteraves rouges HVE vinaigrette	1	
Filet de poulet sauce andalouse		Rognons de bœuf sauce moutarde		
Panier du jardinier	6-déc.	Pommes rissolées		
Brebis crème	o dec.	Brebis crème		
Fruit de saison BIO	Dimonaka	Fruit de saison BIO	A	P
Potago du Chof aux óninardo	Dimanche	Potago du Chef aux éninarde	Α	В
Potage du Chef aux épinards	+	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	7-déc.	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 21 NOVEMBRE** 



## Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 01 au 07 décembre 2025		SANS SEL	SEMA	SEMAINE 49	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В	
Potage du Chef aux légumes		Potage du Chef aux légumes			
Carottes râpées BIO au cerfeuil		Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Garniture pour paëlla au poulet		Hoki MSC			
Riz à paëlla	1-déc.	Haricots plats			
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits			
Entremet du Chef praliné		Entremet du Chef praliné			
	Mardi		Α	В	
Soupe tomate vermicelles		Soupe tomate vermicelles			
Salade sombrero		Salade sombrero			
Escalope de porc		Sauté de dinde			
Carottes et navets à la crème	2-déc.	Purée			
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits			
Compote de poires BIO		Compote de poires BIO			
	Mercredi		Α	В	
Velouté poireaux pommes de terre		Velouté poireaux pommes de terre			
Chou rouge HVE vinaigrette		Chou rouge HVE vinaigrette			
Estouffade de porc		Rôti de bœuf			
Lentilles HVE aux oignons	3-déc.	Salsifis à la crème			
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
	Jeudi	. Faire are saison. 220	Α	В	
Potage du Chef au potiron		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	4-déc.	Coquillettes			
Yaourt aux fruits BIO		Yaourt aux fruits BIO			
Eclair café		Eclair café			
	Vendredi		Α	В	
Velouté de légumes		Velouté de légumes			
Céleri rémoulade aux raisins		Céleri rémoulade aux raisins			
Filet de lieu MSC		Haché de veau			
Purée de carottes HVE	5-déc.	Bouquetière de légumes BIO à l'ail	1		
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré			
Mousse au chocolat		Mousse au chocolat			
	Samedi		Α	В	
Soupe de poisson méditerranée		Soupe de poisson méditerranée			
Betteraves rouges HVE vinaigrette		Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Filet de poulet		Rognons de bœuf			
Panier du jardinier	6-déc.	Pommes rissolées			
Yaourt bifidus vanille		Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		<u> </u>	
	Dimanche		Α	В	
Potage du Chef aux épinards		Potage du Chef aux épinards			
Salade à l'américaine		Salade à l'américaine			
Langue de bœuf		Paupiette de dinde			
Riz créole	7-déc.	Poêlée de légumes d'automne			
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré			
		_	1		

A rendre au plus tard le VENDREDI 21 NOVEMBRE



## Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

1	5	SANS SUCRE	SEMA	INE 49
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef aux légumes		Potage du Chef aux légumes		_
Carottes râpées BIO au cerfeuil		Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Garniture pour paëlla au poulet		Hoki MSC sauce curry		
Riz à paëlla	1-déc.	Haricots plats		
Tomme grise		Tomme grise		
Yaourt nature		Yaourt nature		
	Mardi		Α	В
Soupe tomate vermicelles		Soupe tomate vermicelles		
Pâté de volaille en croûte		Pâté de volaille en croûte		
Escalope de porc sauce brune		Sauté de dinde sauce basquaise		
Carottes et navets à la crème	2-déc.	Purée		
Boursin ail et fines herbes		Boursin ail et fines herbes		
Compote de poires BIO		Compote de poires BIO		
	Mercredi		Α	В
Velouté poireaux pommes de terre		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	3-déc.	Salsifis à l'anglaise		
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Trait de saison Bro	Jeudi	Trait de baison Bio	Α	В
Potage du Chef au potiron		Potage du Chef au potiron		
Salade de riz au surimi MSC		Salade de riz au surimi MSC	7	
Sauté de bœuf sauce mironton		Palette à la diable		
Poêlée de choux de Bruxelles	4-déc.	Coquillettes		
Edam BIO		Edam BIO		
Cake citron		Cake citron		
	Vendredi		Α	В
Velouté de légumes		Velouté de légumes		
Céleri rémoulade aux raisins		Céleri rémoulade aux raisins		
Filet de lieu MSC sauce moutarde		Haché de veau sauce madère		
Purée de carottes HVE	5-déc.	Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Brie BIO		Brie BIO		
Petits-suisses natures		Petits-suisses natures		
	Samedi		Α	В
Soupe de poisson méditerranée		Soupe de poisson méditerranée		
Betteraves rouges HVE vinaigrette		Betteraves rouges HVE vinaigrette		
Filet de poulet sauce andalouse		Rognons de bœuf sauce moutarde		
Panier du jardinier	6-déc.	Pommes rissolées		
Brebis crème		Brebis crème		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Dimanche		Α	В
Potage du Chef aux épinards		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		
	7 44-	Poêlée de légumes d'automne		
	/-aec.	Poelee de jedumes d'autonne		
Riz créole Coulommiers	7-déc.	Coulommiers		

A rendre au plus tard le VENDREDI 21 NOVEMBRE



Nom:

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 01 au 07 décembre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 49		
LUNDI				
Potage du Chef aux le		1-déc.		
Carottes râpées BIO au				
Boulettes de soja sau				
Haricots plats				
Tomme grise Entremet du Chef p	unlin á			
Entremet du Cher p	raine RDI			
		2 460		
Soupe tomate verm		2-déc.		
Céleri râpé sauce	TOSE			
Omelette aux oigr				
Carottes et navets à l				
Boursin ail et fines h	IEIDES			
Compote de poires	CREDI			
Velouté poireaux pomme		3-déc.		
Chou rouge HVE vina	signette	J-46C.		
Knack végétale	ngrette			
Lentilles HVE aux oi	anone			
Fromage blanc su				
Fruit de saison B				
	JDI			
Potage du Chef au p		4-déc.		
Salade de pâtes ba		T dec.		
Tarte aux trois fron				
Poêlée de choux de B	ruxelles			
Edam BIO	Taxenes			
Eclair café				
VEND	PREDI			
Velouté de légun		5-déc.		
Céleri rémoulade aux		3 4661		
Boulettes de soja sauce				
Purée de carottes	HVF			
Brie BIO				
Mousse au choco	olat			
	IEDI			
Soupe de poisson méd	iterranée	6-déc.		
Betteraves rouges HVE	vinaigrette			
Omelette ciboule	tte			
Panier du jardin	ier			
Brebis crème				
Fruit de saison B	SIO			
DIMA	NCHE			
Potage du Chef aux é	pinards	7-déc.		
Salade à l'américa				
Galette de soja sauçe au	poivre vert			
Řiz Créole				
Livarot AOP				
Tarte à la noix de	COCO			