

Du 08 au 14 décembre 2025			NORMAL		SEMAINE 50	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux pois cassés		8-déc.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade bretonne			Salade bretonne			
Emincé de volaille sauce tajine abricots			Rôti de porc sauce braisée			
Tajine de légumes abricots			Quinoa aux dés de carottes			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Mardi						
Soupe à l'oignon		9-déc.	Soupe à l'oignon			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Jambon braisé au jus			Blanquette de volaille			
Poêlée sarladaise			Brocolis à l'anglaise			
Rondelé aux noix			Rondelé aux noix			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Mercredi						
Bouillon de poule vermicelles		10-déc.	Bouillon de poule vermicelles			
Galantine de volaille			Galantine de volaille			
Blanquette de veau à l'ancienne			Filet de lieu MSC sauce nantua			
Haricots verts persillés			Purée			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Jeudi						
Potage du Chef brocoli mascarpone		11-déc.	Potage du Chef brocoli mascarpone			
Salade franc-comtoise			Salade franc-comtoise			
Crépinette sauce forestière			Cuisse de poule au pot			
Riz de Camargue IGP			Légumes pot au feu			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Eclair chocolat			Eclair chocolat			
Vendredi						
Potage de légumes		12-déc.	Potage de légumes			
Rillettes			Rillettes			
Colin MSC sauce aurore			Sauté de porc à l'ancienne			
Epinards sauce aurore			Pennes BIO			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Yaourt local pêche			Yaourt local pêche			
Samedi						
Soupe minestrone		13-déc.	Soupe minestrone			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Rôti de bœuf à la gardianne			Escalope de volaille sauce miel			
Purée de brocolis			Carottes braisées			
Tartare			Tartare			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Dimanche						
Potage du Chef à la courgette		14-déc.	Potage du Chef à la courgette			
Salade Esau HVE			Salade Esau HVE			
Filet de poulet sauce crème			Paleron de bœuf sauce tomate			
Julienne de légumes BIO			Pommes sautées à l'ail			
Chèvre			Chèvre			
Mille-feuilles			Mille-feuilles			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 28 NOVEMBRE**

Du 08 au 14 décembre 2025			SANS SEL		SEMAINE 50	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux pois cassés		8-déc.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade bretonne			Salade bretonne			
Emincé de volaille			Rôti de porc			
Légumes tajine			Quinoa aux dés de carottes			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon		9-déc.	Soupe à l'oignon			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Omelette aux oignons			Blanquette de volaille			
Poêlée sarladaise			Brocolis à l'anglaise			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
		Mercredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		10-déc.	Bouillon de poule vermicelles			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Sauté de veau			Filet de lieu MSC			
Haricots verts			Purée			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef brocoli mascarpone		11-déc.	Potage du Chef brocoli mascarpone			
Chou-fleur vinaigrette			Chou-fleur vinaigrette			
Rissolette de veau			Cuisse de poule au pot			
Riz de Camargue IGP			Légumes pot au feu			
Yaourt brassé bulqy			Yaourt brassé bulqy			
Eclair chocolat			Eclair chocolat			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		12-déc.	Potage de légumes			
Salade Liliane			Salade Liliane			
Colin MSC			Sauté de porc			
Epinards à la crème			Pennes BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Yaourt local pêche			Yaourt local pêche			
		Samedi			A	B
Soupe minestrone		13-déc.	Fruit de saison			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Rôti de bœuf			Escalope de volaille			
Purée de brocolis			Carottes braisées			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		14-déc.	Potage du Chef à la courgette			
Salade Esau HVE			Salade Esau HVE			
Filet de poulet			Paleron de bœuf			
Julienne de légumes BIO			Pommes sautées			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Mille-feuilles			Mille-feuilles			

A rendre au plus tard le VENDREDI 28 NOVEMBRE

Du 08 au 14 décembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 50	
MENU A		Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés		
Salade bretonne			Salade bretonne		
Emincé de volaille sauce tajine abricots			Rôti de porc sauce braisée		
Tajine de légumes abricots	8-déc.		Quinoa aux dés de carottes		
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Mardi		A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon		
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO		
Jambon braisé au jus			Blanquette de volaille		
Poêlée sarladaise	9-déc.		Brocolis à l'anglaise		
Rondelé aux noix			Rondelé aux noix		
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature		
		Mercredi		A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles		
Galantine de volaille			Galantine de volaille		
Blanquette de veau à l'ancienne			Filet de lieu MSC sauce nantua		
Haricots verts persillés	10-déc.		Purée		
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		Jeudi		A	B
Potage du Chef brocoli mascarpone			Potage du Chef brocoli mascarpone		
Salade franc-comtoise			Salade franc-comtoise		
Crépinette sauce forestière			Cuisse de poule au pot		
Riz de Camargue IGP	11-déc.		Légumes pot au feu		
Gouda BIO			Gouda BIO		
Cake framboise			Cake framboise		
		Vendredi		A	B
Potage de légumes			Potage de légumes		
Rillettes			Rillettes		
Colin MSC sauce aurore			Sauté de porc à l'ancienne		
Epinards sauce aurore	12-déc.		Pennes BIO		
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP		
Yaourt local nature			Yaourt local nature		
		Samedi		A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone		
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO		
Rôti de bœuf à la gardianne			Escalope de volaille sauce miel		
Purée de brocolis	13-déc.		Carottes braisées		
Tartare			Tartare		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		Dimanche		A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette		
Salade Esau HVE			Salade Esau HVE		
Filet de poulet sauce crème			Paleron de bœuf sauce tomate		
Julienne de légumes BIO	14-déc.		Pommes sautées à l'ail		
Chèvre			Chèvre		
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes		

A rendre au plus tard le VENDREDI 28 NOVEMBRE

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 08 au 14 décembre 2025		SEMAINE 50
LUNDI		
Potage du Chef aux pois cassés		8-déc.
Salade bretonne		
Boulettes de soja sauce tajine abricots		
Tajine de légumes abricots		
Munster AOP		
Fruit de saison BIO		
MARDI		
Soupe à l'oignon		9-déc.
Salade Sofia BIO		
Omelette aux oignons		
Brocolis à l'anglaise		
Rondelé aux noix		
Fromage blanc sucré		
MERCREDI		
Bouillon de poule vermicelles		10-déc.
Demi pamplemousse		
Galette de soja à l'ancienne		
Haricots verts persillés		
Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison		
JEUDI		
Potage du Chef brocoli et mascarpone		11-déc.
Salade franc-comtoise		
Galette de haricots rouges BIO		
Riz de Camarque IGP		
Gouda BIO		
Eclair chocolat		
 VENDREDI		
Potage de légumes		12-déc.
Salade Liliane		
Œufs durs sauce Aurore		
Epinards sauce Aurore		
Saint-Nectaire AOP		
Yaourt local pêche		
SAMEDI		
Soupe minestrone		13-déc.
Salade coleslaw rouge BIO		
Tarte aux légumes du soleil		
Purée de brocolis		
Tartare		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		14-déc.
Salade Esaü HVE		
Quenelles lyonnaises sauce crème		
Julienne de légumes BIO		
Chèvre		
Mille-feuilles		

A rendre au plus tard le VENDREDI 28 NOVEMBRE