

Service de livraison de repas à domicile

Nom:

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 08 au 14 décembre 2025		NORMAL	SEMAINE 50	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
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		Α	В
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 sucré		Fromage blanc sucré		
	Mercredi		Α	В
Bouillon de poule vermicelles		Bouillon de poule vermicelles		
Galantine de volaille		Galantine de volaille	1	
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		
Truit de Saison	Jeudi	Truit de saison	Α	В
Potage du Chef brocoli mascarpone	Jeagi	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	11 466.	Gouda BIO		
Eclair chocolat		Eclair chocolat		
Eciali Chocolat	Vendredi	Leian enocolae	Α	В
Potage de légumes	Vendreal	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	12 000.	Saint-Nectaire AOP		
Yaourt local pêche		Yaourt local pêche		
raduit ideal peche	Samedi	raourt local peche	Α	В
Soupe minestrone		Soupe minestrone		
Salade coleslaw rouge BIO	+	Salade coleslaw rouge BIO	1	
Rôti de bœuf à la gardianne		Escalope de volaille sauce miel		
Purée de brocolis	13-déc.	Carottes braisées		
Tartare	13 uec.	Tartare		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Truit de Saison	Dimanche		Α	В
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette	А	D
Salade Esau HVE	+	Salade Esau HVE	-	
Filet de poulet sauce crème	14-déc.	Paleron de bœuf sauce tomate		
Julienne de légumes BIO		Pommes sautées à l'ail		
Chèvre		Chèvre		
Mille-feuilles		Mille-feuilles	<u> </u>	

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



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 08 au 14 décembre 202	25	SANS SEL	SEMA	INE 50
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef aux pois cassés		Potage du Chef aux pois cassés		_
Salade bretonne		Salade bretonne		
Emincé de volaille		Rôti de porc		
Légumes tajine	8-déc.	Quinoa aux dés de carottes		
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mardi		Α	В
Soupe à l'oignon		Soupe à l'oignon		
Salade Sofia BIO		Salade Sofia BIO		
Omelette aux oignons		Blanquette de volaille		
Poêlée sarladaise	9-déc.	Brocolis à l'anglaise		
Yaourt tentation pâtissière		Yaourt tentation pâtissière		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
Tromage blane sacre	Mercredi	Tromage blane sacre	Α	В
Bouillon de poule vermicelles	Tiererea	Bouillon de poule vermicelles		
Demi pamplemousse		Demi pamplemousse		
Sauté de veau		Filet de lieu MSC		
Haricots verts	10-déc.	Purée		
Petit-suisse sucré	10 dec.	Petit-suisse sucré		
Fruit de saison	7	Fruit de saison		
Data and des Chaf have all management	Jeudi	Data and des Chaf harandi arang arang	Α	В
Potage du Chef brocoli mascarpone		Potage du Chef brocoli mascarpone	_	
Chou-fleur vinaigrette		Chou-fleur vinaigrette		
Rissolette de veau	44.17	Cuisse de poule au pot		
Riz de Camargue IGP	11-déc.	Légumes pot au feu		
Yaourt brassé bulgy		Yaourt brassé bulgy		
Eclair chocolat		Eclair chocolat		
	Vendredi		Α	В
Potage de légumes		Potage de légumes	_	
Salade Liliane		Salade Liliane		
Colin MSC		Sauté de porc		
Epinards à la crème	12-déc.	Pennes BIO		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
Yaourt local pêche		Yaourt local pêche		
	Samedi		Α	В
Soupe minestrone		Fruit de saison		
Salade coleslaw rouge BIO		Salade coleslaw rouge BIO		
Rôti de bœuf		Escalope de volaille		
Purée de brocolis	13-déc.	Carottes braisées		
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison		Fruit de saison		
	Dimanche		Α	В
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette		
Salade Esau HVE		Salade Esau HVE		
Filet de poulet		Paleron de bœuf		
Julienne de légumes BIO	14-déc.	Pommes sautées		
Yaourt sucré	1 . 400.	Yaourt sucré		
Mille-feuilles		Mille-feuilles		
i'iiic-ieuiiles	1	rinie-reunies		Ī

A rendre au plus tard le VENDREDI 28 NOVEMBRE



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 08 au 14 décembre 2025		SANS SUCRE	SEMAINE 50	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
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		Α	В
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		Α	В
Bouillon de poule vermicelles		Bouillon de poule vermicelles		
Galantine de volaille		Galantine de volaille	7	
Blanquette de veau à l'ancienne		Filet de lieu MSC sauce nantua		
Haricots verts persillés	10-déc.	Purée		
Fourme d'Ambert AOP	1 - 2 - 2 - 2 - 1	Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Trait de Saison	Jeudi	Trait de Saison	Α	В
Potage du Chef brocoli mascarpone	Jeau.	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	1 000.	Gouda BIO		
Cake framboise		Cake framboise		
cake Hambolse	Vendredi	cake frambolise	Α	В
Potage de légumes		Potage de légumes		
Rillettes		Rillettes	7	
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	radare radar riacare	Α	В
Soupe minestrone		Soupe minestrone		
Salade coleslaw rouge BIO	1	Salade coleslaw rouge BIO	┪	
Rôti de bœuf à la gardianne		Escalope de volaille sauce miel		
Purée de brocolis	13-déc.	Carottes braisées		
Tartare	1 -5 0.55.	Tartare		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Trait de baiboir	Dimanche		Α	В
Potage du Chef à la courgette	T T	Potage du Chef à la courgette	-	
Salade Esau HVE	1	Salade Esau HVE	1	
Filet de poulet sauce crème		Paleron de bœuf sauce tomate		
Julienne de légumes BIO	14-déc.	Pommes sautées à l'ail		
Chèvre	1 . acc.	Chèvre		
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		
raite aux pomines	1	raite aux pomines	1	

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	VEGETARIEN	SEMAINE 50			
LUN					
Potage du Chef aux po	8-déc.				
Salade bretonn		0 0.00.			
	Boulettes de soja sauce tajine abricots				
Tajine de légumes al					
Munster AOP					
Fruit de saison B					
MAI					
Soupe à l'oigno		9-déc.			
Salade Sofia BI					
Omelette aux oign					
Brocolis à l'angla	ise				
_ Rondelé aux noi					
Fromage blanc su					
MERC Pavillan da navila vari		10 1/-			
Bouillon de poule verr	nicelles	10-déc.			
Demi pamplemou	SSE				
Galette de soja à l'an	icienne sillée				
Haricots verts pers	AOD				
Fourme d'Ambert					
Fruit de saison	IDI				
Potage du Chef brocoli et		11-déc.			
Salade franc-comt		II dec.			
Galette de haricots rou					
Riz de Camarque					
Gouda BIO					
Eclair chocolat					
VEND	REDI				
Potage de légum	es	12-déc.			
Salade Liliane					
Œufs durs sauce Au	urore				
Epinards sauce Aurore					
Saint-Nectaire AOP					
Yaourt local pêcl					
SAM					
Soupe minestron	ne	13-déc.			
Salade coleslaw roug	je Bio				
Tarte aux légumes di	u soleil				
Purée de brocol	IS				
Tartare					
Fruit de saison	NCHE				
		1/1 dáa			
Potage du Chef à la co	ourgette E	14-déc.			
Julianna de lágumos	e RIO				
Chàyra	3 DIO				
Salade Esaü HV Quenelles lyonnaises sau Julienne de légume Chèvre Mille-feuilles	É uce crème				