

Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 16 au 22 juin 2025		NORMAL	SEMAINE 25	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef brocoli et mascarpone		Potage du Chef brocoli et mascarpone		
Salade Rosolje BIO		Salade Rosolje BIO		
Paupiette de dinde sauce paprika		Filet de colin MSC sauce Dugléré		
Carottes BIO braisées	16-juin	Haricots plats		
Chèvre		Chèvre		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mardi		Α	В
Bouillon de légumes vermicelles		Bouillon de légumes vermicelles		
Concombres à la crème		Concombres à la crème		
Jambon blanc		Sauté de dinde sauce pruneaux		
Salade piémontaise	17-juin	Trio de légumes du potager		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Entremet du Chef au chocolat		Entremet du Chef au chocolat		
	Mercredi		Α	В
Potage du Chef aux légumes		Potage du Chef aux légumes		
Terrine de poisson		Terrine de poisson		
Paleron de bœuf sauce bordelaise		Echine demi-sel		
Riz de Camargue IGP au paprika	18-juin	Lentilles HVE aux oignons		
Saint-paulin		Saint-paulin		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Jeudi		Α	В
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Lentilles HVE vinaigrette		Lentilles HVE vinaigrette		
Estouffade de porc à l'orange		Paleron de bœuf sauce ravigote		
Poêlée de légumes BIO	19-juin	Riz pilaf		
Yaourt fermier vanille		Yaourt fermier vanille		
Paris Brest		Paris Brest		
	Vendredi		Α	В
Velouté d'asperges		Velouté d'asperges	_	
Pastèque		Pastèque		
Filet de lieu MSC sauce aneth		Cuisse de poulet sauce basquaise		
Blé HVE	20-juin	Purée BIO		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Compote de pommes abricots BIO	لــِـــــا	Compote de pommes abricots BIO		
	Samedi		Α	В
Soupe chinoise		Soupe chinoise	4	
Salade Criolla		Salade Criolla		
Aiguillettes de poulet sauce provençale		Langue de bœuf sauce piquante		
Courgettes à l'ail	21-juin	Coquillettes IGP		
Yaourt sucré BIO		Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		_
D. I. Cl. C	Dimanche		Α	В
Potage du Chef au potiron		Potage du Chef au potiron	4	
Museau vinaigrette		Museau vinaigrette		
Cervelas Obernois]	Emincé de poulet sauce au poivre		
Pommes vapeur persillées	22-juin	Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Maroilles AOP		Maroilles AOP		
Beignet framboise		Beignet framboise		

A rendre au plus tard le **VENDREDI 06 JUIN**



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 16 au 22 juin 2025		SANS SEL	SEMA	SEMAINE 25	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В	
Potage du Chef brocoli et mascarpone		Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade Rosolje BIO		Salade Rosolje BIO			
Paupiette de dinde		Filet de colin MSC			
Carottes BIO braisées	16-juin	Haricots plats			
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
	Mardi		Α	В	
Bouillon de légumes vermicelles		Bouillon de légumes vermicelles			
Concombres à la crème		Concombres à la crème			
Jambon blanc		Sauté de dinde			
Salade piémontaise	17-juin	Trio de légumes du potager			
Fromage blanc nature	1	Fromage blanc nature			
Entremet du Chef au chocolat		Entremet du Chef au chocolat			
	Mercredi		Α	В	
Potage du Chef aux légumes		Potage du Chef aux légumes			
Terrine de poisson		Terrine de poisson			
Paleron de bœuf		Cuisse de poulet rôtie			
Riz de Camargue IGP au paprika	18-juin	Lentilles HVE aux oignons			
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Trait de Salson Bro	Jeudi	Trate de baison Bio	Α	В	
Soupe au cresson		Soupe au cresson			
Lentilles HVE vinaigrette		Lentilles HVE vinaigrette			
Estouffade de porc		Paleron de bœuf			
Poêlée de légumes BIO	19-juin	Riz pilaf			
Yaourt fermier vanille	, ,	Yaourt fermier vanille			
Paris Brest		Paris Brest			
T divis Di set	Vendredi	1 31.10 2.300	Α	В	
Velouté d'asperges		Velouté d'asperges			
Pastègue		Pastèque			
Filet de lieu MSC		Cuisse de poulet sauce basquaise			
BIÉ HVE	20-juin	Purée BIO			
Petit-suisse nature		Petit-suisse nature			
Compote de pommes abricots BIO		Compote de pommes abricots BIO			
33111,5313 413 1131 4131 1131 1131 1131 1131	Samedi	Compete de permises destinates de la compete	Α	В	
Soupe chinoise		Soupe chinoise			
Salade Criolla		Salade Criolla			
Aiguillettes de poulet		Langue de bœuf			
Courgettes	21-juin	Coquillettes IGP			
Yaourt sucré BIO	,	Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
	Dimanche		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		
Quenelles de volaille		Emincé de poulet			
Pommes vapeur	22-juin	Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Petit-suisse aromatisé	,	Petit-suisse aromatisé			
Beignet framboise	1	Beignet framboise			

A rendre au plus tard le VENDREDI 06 JUIN



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 16 au 22 juin 2025		SANS SUCRE	SEMAINE 25	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef brocoli et mascarpone		Potage du Chef brocoli et mascarpone		
Salade Rosolje BIO		Salade Rosolje BIO		
Paupiette de dinde sauce paprika		Filet de colin MSC sauce Dugléré		
Carottes BIO braisées	16-juin	Haricots plats		
Chèvre		Chèvre		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mardi		Α	В
Bouillon de légumes vermicelles		Bouillon de légumes vermicelles		
Concombres à la crème		Concombres à la crème		
Jambon blanc		Sauté de dinde sauce pruneaux		
Salade piémontaise	17-juin	Trio de légumes du potager		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature		
	Mercredi		Α	В
Potage du Chef aux légumes		Potage du Chef aux légumes	_	
Terrine de poisson		Terrine de poisson		
Paleron de bœuf sauce bordelaise		Echine demi-sel		
Riz de Camargue IGP au paprika	18-juin	Lentilles HVE aux oignons		
Saint-paulin		Saint-paulin		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Jeudi		Α	В
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Lentilles HVE vinaigrette	_	Lentilles HVE vinaigrette		
Estouffade de porc à l'orange		Paleron de bœuf sauce ravigote		
Poêlée de légumes BIO	19-juin	Riz pilaf		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature		
Cake cacao	<u> </u>	Cake cacao	_	
	Vendredi	N. 1 / . II	Α	В
Velouté d'asperges		Velouté d'asperges	4	
Pastèque		Pastèque		
Filet de lieu MSC sauce aneth		Cuisse de poulet sauce basquaise		
Blé HVE	20-juin	Purée BIO		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Compote de pommes BIO	6 !!	Compote de pommes BIO		
Counc chinoico	Samedi	Councida	Α	В
Soupe chinoise	+	Soupe chinoise	4	
Salade Criolla	1	Salade Criolla		
Aiguillettes de poulet sauce provençale	21 4	Langue de bœuf sauce piquante		
Courgettes à l'ail	21-juin	Coquillettes IGP		
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO		
Fruit de saison BIO	Dimanaha	Fruit de saison BIO	•	
Potago du Chof au notiron	Dimanche		Α	В
Potage du Chef au potiron	+ +	Potage du Chef au potiron	-	
Museau vinaigrette Cervelas Obernois	1 1	Museau vinaigrette		
	22-juin	Emincé de poulet sauce au poivre Bouguetière de légumes BIO à l'ail		
Pommes vapeur persillées Maroilles AOP	ZZ-JUIII	Maroilles AOP		
	1			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes	1	<u>I</u>



Nom:

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 16 au 22 juin 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 25
	NDI	
Potage du Chef brocoli et	mascarpone	16-juin
Salade Rosolje I		
Galette de quinoa à la	provençale	
Carottes BIO brai Chèvre	sees	
Fruit de saison l	310	
MA	ARDI	
Bouillon de légumes v		17-juin
Concombres à la c		27 juii
Falafels sauce pru	neaux	
Trio de légumes du	potager	
Gouda BIO		
Entremet du Chef au	chocolat	
	CREDI	
Potage du Chef aux		18-juin
Chou-fleur vinaig	rette	
Galette de pois chio	ine BIO	
Riz de Camarque IGP a		
Saint-paulin Fruit de saison I	RIO	
	UDI	
Soupe au cress		19-juin
Lentilles HVE vinai		19 juiii
Tarte aux trois from		
Poêlée de légume		
Yaourt fermier va	nille	
Paris Brest		
	DREDI	
Velouté d'asper	ges	20-juin
Pastèque	5.0	
Galette de haricots ro	uges BIO	
Blé HVE		
Cantal AOP	hwigata DIO	
Compote de pommes a	MEDI	
Soupe chinois		21-juin
Salade Criolla		Z1-juiii
Œufs durs (local) sauce		
Courgettes à l'	ail	
Yaourt sucré B	ĬO	
Fruit de saison I	BIO	
DIM	ANCHE	
Potage du Chef au	potiron	22-juin
Salade Sofia		
Omelette aux oig		
Pommes vapeur pe	rsillées	
Maroilles AOF		
Beignet frambo	ise	