

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

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

Du 16 au 22 juin 2025			SANS SEL		SEMAINE 25	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone		16-juin	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade Rosolje BIO			Salade Rosolje BIO			
Paupiette de dinde			Filet de colin MSC			
Carottes BIO braisées			Haricots plats			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mardi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		17-juin	Bouillon de légumes vermicelles			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Jambon blanc			Sauté de dinde			
Salade piémontaise			Trio de légumes du potager			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Entremet du Chef au chocolat			Entremet du Chef au chocolat			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux légumes		18-juin	Potage du Chef aux légumes			
Terrine de poisson			Terrine de poisson			
Paleron de bœuf			Cuisse de poulet rôtie			
Riz de Camarque IGP au paprika			Lentilles HVE aux oignons			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Soupe au cresson		19-juin	Soupe au cresson			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Estouffade de porc			Paleron de bœuf			
Poêlée de légumes BIO			Riz pilaf			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
Paris Brest			Paris Brest			
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		20-juin	Velouté d'asperges			
Pastèque			Pastèque			
Filet de lieu MSC			Cuisse de poulet sauce basquaise			
Blé HVE			Purée BIO			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Compote de pommes abricots BIO			Compote de pommes abricots BIO			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		21-juin	Soupe chinoise			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Aiguillettes de poulet			Lanque de bœuf			
Courgettes			Coquillettes IGP			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron		22-juin	Potage du Chef au potiron			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Quenelles de volaille			Emincé de poulet			
Pommes vapeur			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Beignet framboise			Beignet framboise			

A rendre au plus tard le VENDREDI 06 JUIN

Du 16 au 22 juin 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 25	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef brocoli et mascarpone	16-juin	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		Haricots plats			
Chèvre		Chèvre			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Mardi			A	B	
Bouillon de légumes vermicelles	17-juin	Bouillon de légumes vermicelles			
Concombres à la crème		Concombres à la crème			
Jambon blanc		Sauté de dinde sauce pruneaux			
Salade piémontaise		Trio de légumes du potager			
Gouda BIO		Gouda BIO			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature			
Mercredi			A	B	
Potage du Chef aux légumes	18-juin	Potage du Chef aux légumes			
Terrine de poisson		Terrine de poisson			
Paleron de bœuf sauce bordelaise		Echine demi-sel			
Riz de Camarque IGP au paprika		Lentilles HVE aux oignons			
Saint-paulin		Saint-paulin			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Jeudi			A	B	
Soupe au cresson	19-juin	Soupe au cresson			
Lentilles HVE vinaigrette		Lentilles HVE vinaigrette			
Estouffade de porc à l'orange		Paleron de bœuf sauce ravigote			
Poêlée de légumes BIO		Riz pilaf			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature			
Cake cacao		Cake cacao			
Vendredi			A	B	
Velouté d'asperges	20-juin	Velouté d'asperges			
Pastèque		Pastèque			
Filet de lieu MSC sauce aneth		Cuisse de poulet sauce basquaise			
Blé HVE		Purée BIO			
Cantal AOP		Cantal AOP			
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO			
Samedi			A	B	
Soupe chinoise	21-juin	Soupe chinoise			
Salade Criolla		Salade Criolla			
Aiguillettes de poulet sauce provençale		Langue de bœuf sauce piquante			
Courgettes à l'ail		Coquillettes IGP			
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Dimanche			A	B	
Potage du Chef au potiron	22-juin	Potage du Chef au potiron			
Museau vinaigrette		Museau vinaigrette			
Cervelas Obernois		Emincé de poulet sauce au poivre			
Pommes vapeur persillées		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Maroilles AOP		Maroilles AOP			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 06 JUIN

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 16 au 22 juin 2025		SEMAINE 25
LUNDI		
Potage du Chef brocoli et mascarpone		16-juin
Salade Rosolje BIO		
Galette de quinoa à la provençale		
Carottes BIO braisées		
Chèvre		
Fruit de saison BIO		
MARDI		
Bouillon de légumes vermicelles		17-juin
Concombres à la crème		
Falafels sauce pruneaux		
Trio de légumes du potager		
Gouda BIO		
Entremet du Chef au chocolat		
MERCREDI		
Potage du Chef aux légumes		18-juin
Chou-fleur vinaigrette		
Galette de pois chiche BIO		
Riz de Camargue IGP au paprika		
Saint-paulin		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Soupe au cresson		19-juin
Lentilles HVE vinaigrette		
Tarte aux trois fromages		
Poêlée de légumes BIO		
Yaourt fermier vanille		
Paris Brest		
 VENDREDI		
Velouté d'asperges		20-juin
Pastèque		
Galette de haricots rouges BIO		
Blé HVE		
Cantal AOP		
Compote de pommes abricots BIO		
SAMEDI		
Soupe chinoise		21-juin
Salade Criolla		
Œufs durs (local) sauce béchamel		
Courgettes à l'ail		
Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef au potiron		22-juin
Salade Sofia		
Omelette aux oignons		
Pommes vapeur persillées		
Maroilles AOP		
Beignet framboise		

A rendre au plus tard le VENDREDI 06 JUIN