

Du 22 au 28 décembre 2025			NORMAL		SEMAINE 52	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt		22-déc.	Potage du Chef lentilles pdt			
Pâté de foie			Pâté de foie			
Kebab de volaille sauce tomate			Filet de colin MSC sauce oseille			
Gratin de panais forestière			Semoule tunisienne			
Edam BIO			Edam BIO			
Liégeois café			Liégeois café			
Mardi					A	B
Soupe à l'oignon		23-déc.	Soupe à l'oignon			
Salade verte emmental			Salade verte emmental			
Andouillette sauce moutarde			Bœuf en daube			
Pommes boulangères			Gratin de navets et carottes			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
Mercredi					A	B
Velouté de légumes		24-déc.	Velouté de légumes			
Betterave rouge HVE et artichaut			Betterave rouge HVE et artichaut			
Lasagnes bolognaises du Chef			Cervelas obernois			
Salade verte			Poêlée de choux de bruxelles			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
JOUR DE NOËL		Jeudi	JOUR DE NOËL		A	B
Potage du Chef à la carotte		25-déc.	Potage du Chef à la carotte			
Mousseron de canard			Mousseron de canard			
Sauté de sanglier sauce Grand			Filet de loup sauce aux épices			
Fagots de haricots verts / Purée de			Brunoise de légumes			
Sainte-Maure cendrée			Sainte-Maure cendrée			
Bûche			Bûche			
Vendredi					A	B
Bouillon de légumes vermicelles		26-déc.	Bouillon de légumes vermicelles			
Crêpes au fromage			Crêpes au fromage			
Colin meunière MSC			Rôti de veau sauce hongroise			
Brocolis à l'anglaise			Poêlée campagnarde			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
Samedi					A	B
Potage au potiron		27-déc.	Potage au potiron			
Salade Roméo			Salade Roméo			
Emincé de poulet sauce paprika			Omelette sauce basquaise			
Riz de Camargue aux poivrons			Ratatouille du Chef			
Brebis crème			Brebis crème			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Dimanche					A	B
Potage du Chef à la courgette		28-déc.	Potage du Chef à la courgette			
Salade de penne			Salade de penne			
Cervelas Obernois			Œuf dur à la béchamel			
Carottes Vichy BIO			Epinards à la béchamel			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Beignet framboise			Beignet framboise			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 12 DECEMBRE**

Du 22 au 28 décembre 2025			SANS SEL		SEMAINE 52	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt		22-déc.	Potage du Chef lentilles pdt			
Salade fermière			Salade fermière			
Kebab de volaille			Filet de colin MSC			
Gratin de panais forestière			Semoule tunisienne			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Liégeois café			Liégeois café			
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon		23-déc.	Soupe à l'oignon			
Salade verte			Salade verte			
Rôti de dinde au jus			Bœuf en daube			
Pommes boulangères			Gratin de navets et carottes			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		24-déc.	Velouté de légumes			
Betterave rouge HVE et artichaut			Betteraves rouges HVE et artichaut			
Lasagnes bolognaises du Chef			Fricassée de poisson MSC			
Salade verte			Poêlée de choux de Bruxelles			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
JOUR DE NOËL		Jeudi	JOUR DE NOËL		A	B
Potage du Chef à la carotte		25-déc.	Potage du Chef à la carotte			
Mélange de céréales et lentilles HVE			Mélange de céréales et lentilles HVE			
Sauté de sanglier			Filet de loup			
Fagots de haricots verts / Purée de			Brunoise de légumes			
Fromage blanc fraise des bois			Fromage blanc fraise des bois			
Bûche			Bûche			
		Vendredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		26-déc.	Bouillon de légumes vermicelles			
Macédoine vinaigrette			Macédoine vinaigrette			
Colin meunière MSC			Rôti de veau			
Brocolis à l'anglaise			Poêlée campagnarde			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
		Samedi			A	B
Potage au potiron		27-déc.	Potage au potiron			
Salade Roméo			Salade Roméo			
Emincé de poulet			Omelette ciboulette			
Riz de Camargue IGP aux poivrons			Ratatouille du Chef			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		28-déc.	Potage du Chef à la courgette			
Salade de penne			Salade de penne			
Normandin de veau			Œuf dur à la crème			
Carottes Vichy BIO			Epinards à la crème			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Beignet framboise			Beignet framboise			

A rendre au plus tard le VENDREDI 12 DECEMBRE

Du 22 au 28 décembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 52	
MENU A		Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef lentilles pdt			Potage du Chef lentilles pdt		
Pâté de foie			Pâté de foie		
Kebab de volaille sauce tomate		22-déc.	Filet de colin MSC sauce oseille		
Gratin de panais forestière			Semoule tunisienne		
Edam BIO			Edam BIO		
Petits-suisses nature			Petits-suisses nature		
		Mardi		A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon		
Salade verte emmental			Salade verte emmental		
Andouillette sauce moutarde		23-déc.	Bœuf en daube		
Pommes boulangères			Gratin de navets et carottes		
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO		
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP		
		Mercredi		A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes		
Betterave rouge HVE et artichaut			Betterave rouge HVE et artichaut		
Lasagnes bolognaises du Chef		24-déc.	Cervelas obernois		
Salade verte			Poêlée de choux de bruxelles		
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
JOUR DE NOËL		Jeudi	JOUR DE NOËL	A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte		
Mousseron de canard			Mousseron de canard		
Sauté de sanqlier sauce Grand		25-déc.	Filet de loup sauce aux épices		
Fagots de haricots verts / Purée de			Brunoise de légumes		
Sainte-Maure cendrée			Sainte-Maure cendrée		
Bûche			Bûche		
		Vendredi		A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles		
Crêpes au fromage			Crêpes au fromage		
Colin meunière MSC		26-déc.	Rôti de veau sauce hongroise		
Brocolis à l'anglaise			Poêlée campagnarde		
Maroilles AOP			Maroilles AOP		
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature		
		Samedi		A	B
Potage au potiron			Potage au potiron		
Salade Roméo			Salade Roméo		
Emincé de poulet sauce paprika		27-déc.	Omelette sauce basquaise		
Riz de Camargue aux poivrons			Ratatouille du Chef		
Brebis crème			Brebis crème		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Dimanche		A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette		
Salade de penne			Salade de penne		
Cervelas Obernois		28-déc.	Œuf dur à la béchamel		
Carottes Vichy BIO			Epinards à la béchamel		
Cantal AOP			Cantal AOP		
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes		

A rendre au plus tard le VENDREDI 12 DECEMBRE

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 22 au 28 décembre 2025		SEMAINE 52
LUNDI		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		22-déc.
Salade fermière		
Omelette sauce tomate		
Gratin de panais forestière		
Edam BIO		
Liégeois café		
MARDI		
Soupe à l'oignon		23-déc.
Salade verte emmental		
Galette de soja sauce moutarde		
Pommes boulangères		
Yaourt nature BIO		
Fruit de saison RUP		
MERCREDI		
Velouté de légumes		24-déc.
Betteraves rouges HVE et artichaut		
Lasagnes du Chef à la courge butternut et aux champignons		
Salade verte		
Yaourt bifidus nature		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Potage du Chef à la carotte		25-déc.
Mélange de céréales et lentilles HVE		
Feuilleté chèvre		
Fagots de haricots verts/ Purée de carottes HVE		
Sainte-Maure cendrée		
Bûche		
 VENDREDI		
Bouillon de légumes vermicelles		26-déc.
Macédoine vinaigrette		
Crêpe au fromage		
Brocolis à l'anglaise		
Maroilles AOP		
Yaourt fermier fraise		
SAMEDI		
Potage au potiron		27-déc.
Salade Roméo		
Omelette sauce basquaise		
Riz de Camargue IGP aux poivrons		
Brebis crème		
Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		28-déc.
Salade de penne		
Œufs durs à la béchamel		
Carottes Vichy BIO		
Cantal AOP		
Beignet framboise		

A rendre au plus tard le VENDREDI 12 DECEMBRE