

Du 29 décembre au 04 janvier 2026			NORMAL		SEMAINE 01	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		29-déc.	Potage du Chef lentilles pdt			
Salade de perles HVE			Pâté de foie			
Pot au feu			Filet de colin MSC sauce oseille			
Légumes pot au feu			Semoule tunisienne			
Emmental BIO			Edam BIO			
Fruit de saison			Liégeois café			
		Mardi			A	B
Soupe chinoise		30-déc.	Soupe à l'oignon			
Céleri aux pommes HVE			Salade verte emmental			
Blanquette de dinde			Bœuf en daube			
Chou-fleur BIO persillé			Gratin de navets et carottes			
Cantafras			Yaourt nature BIO			
Entremet du Chef à la pistache			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Velouté de bolets		31-déc.	Velouté de légumes			
Carottes râpées BIO vinaigrette			Betterave rouge HVE et artichaut			
Saucisse de toulouse aux épices			Cervelas obernois			
Lentilles			Poêlée de choux de bruxelles			
Fromage blanc sucré BIO			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison			Fruit de saison BIO			
JOUR DE L'AN		Jeudi	JOUR DE L'AN		A	B
Potage du Chef aux légumes		1-janv.	Potage du Chef aux légumes			
Pâté Richelieu			Pâté Richelieu			
Cuisse de pintade sauce vigneron			Pavé de saumon MSC sauce aux			
Pommes de terre duchesses			Purée de patate douce			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Bavarois chocolat			Bavarois chocolat			
		Vendredi			A	B
Velouté à la tomate		2-janv.	Bouillon de légumes vermicelles			
Cake du Chef aux olives noires			Crêpes au fromage			
Pavé de saumon MSC sauce aneth			Rôti de veau sauce hongroise			
Légumes d'hiver			Poêlée campagnarde			
Camembert			Maroilles AOP			
Fromage blanc aux fruits			Yaourt fermier fraise			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		3-janv.	Potage au potiron			
Saucisson à l'ail			Salade Roméo			
Joue de porc au cidre			Omelette sauce basquaise			
Quinoa aux dés de carottes			Ratatouille du Chef			
Fondu président			Brebis crème			
Compote de pommes BIO			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux		4-janv.	Potage du Chef à la courgette			
Salade coleslaw HVE			Salade de penne			
Rôti de dinde sauce tomate et basilic			Œuf dur à la béchamel			
Courgettes à l'ail			Epinards à la béchamel			
Munster AOP			Cantal AOP			
Galette des rois			Beignet framboise			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 19 DECEMBRE**

Du 29 décembre au 04 janvier 2026			SANS SEL		SEMAINE 01	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		29-déc.	Potage du Chef aux épinards			
Salade de perles HVE			Salade de perles HVE			
Pot au feu			Filet de poulet			
Légumes pot au feu			Navets braisés			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe chinoise		30-déc.	Soupe chinoise			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Blanquette de dinde			Paleron de bœuf			
Chou-fleur BIO persillé			Pommes vapeur			
Yaourt brassé			Yaourt brassé			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
		Mercredi			A	B
Velouté de bolets		31-déc.	Velouté de bolets			
Carottes râpées BIO vinaigrette			Carottes râpées BIO vinaigrette			
Saucisse de toulouse aux épices			Boulettes de volaille			
Lentilles			Haricots verts			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
JOUR DE L'AN		Jeudi	JOUR DE L'AN		A	B
Potage du Chef aux légumes		1-janv.	Potage du Chef aux légumes			
Asperges vinaigrette			Asperges vinaigrette			
Cuisse de pintade			Pavé de saumon MSC			
Pommes de terre duchesses			Purée de patate douce			
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron			
Bavarois chocolat			Bavarois chocolat			
		Vendredi			A	B
Velouté à la tomate		2-janv.	Velouté à la tomate			
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires			
Pavé de saumon MSC			Sauté de bœuf			
Légumes d'hiver			Légumes potée			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		3-janv.	Soupe au cresson			
Salade de haricots blancs vinaigrette			Salade de haricots blancs vinaigrette			
Joue de porc			Escalope de volaille			
Quinoa aux dés de carottes			Carottes Vichy BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux		4-janv.	Potage du Chef aux poireaux			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Rôti de dinde			Poulet rôti			
Courgettes à l'ail			Semoule BIO			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Galette des rois			Galette des rois			

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 DECEMBRE

Du 29 décembre au 04 janvier 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 01	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		29-déc.	Potage du Chef aux épinards			
Salade de perles HVE			Salade de perles HVE			
Pot au feu			Filet de poulet aux épices douces			
Légumes pot au feu			Navets braisés			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe chinoise		30-déc.	Soupe chinoise			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Blanquette de dinde			Paleron de bœuf sauce tomate			
Chou-fleur BIO persillé			Pommes vapeur persillées			
Cantafras			Cantafras			
Yaourt nature			Yaourt nature			
		Mercredi			A	B
Velouté de bolets		31-déc.	Velouté de bolets			
Carottes râpées BIO vinaigrette			Carottes râpées BIO vinaigrette			
Saucisse de toulouse aux épices			Boulettes de volaille sauce Bercy			
Lentilles			Haricots verts persillés			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Fruit de saison			Fruit de saison			
JOUR DE L'AN		Jeudi	JOUR DE L'AN		A	B
Potage du Chef aux légumes		1-janv.	Potage du Chef aux légumes			
Pâté Richelieu			Pâté Richelieu			
Cuisse de pintade sauce vigneron 🎁			Pavé de saumon MSC sauce aux			
Pommes de terre duchesses			Purée de patate douce			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Bavarois chocolat			Bavarois chocolat 🎄			
		Vendredi			A	B
Velouté à la tomate		2-janv.	Velouté à la tomate			
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires			
Pavé de saumon MSC sauce aneth			Garniture potée lorraine			
Légumes d'hiver			Légumes potée			
Camembert			Camembert			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		3-janv.	Soupe au cresson			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Joue de porc au cidre			Escalope de volaille sauce crème ciboulette			
Quinoa aux dés de carottes			Carottes Vichy BIO			
Fondu président			Fondu président			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux		4-janv.	Potage du Chef aux poireaux			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Rôti de dinde sauce tomate et basilic			Couscous de la mer			
Courgettes à l'ail			Semoule BIO			
Munster AOP			Munster AOP			
Galette des rois			Galette des rois			

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 DECEMBRE

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 29 décembre au 04 janvier 2026		SEMAINE 01
LUNDI		
Potage du Chef aux épinards		29-déc.
Salade de perles HVE		
Boulettes de soja sauce aux épices douces		
Légumes pot au feu		
Emmental BIO		
Fruit de saison		
MARDI		
Soupe chinoise		30-déc.
Céleri aux pommes HVE		
Quenelles lyonnaises sauce tomate		
Chou-fleur BIO persillé		
Cantafras		
Entremet du Chef à la pistache		
MERCREDI		
Velouté de bolets		31-déc.
Carottes râpées BIO vinaigrette		
Knack végétale		
Lentilles		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		
JEUDI		
Potage du Chef aux légumes		1-janv.
Asperges vinaigrette		
Galette de quinoa à la provençale		
Pommes de terre duchesse		
Fourme d'Ambert AOP		
Bavarois chocolat		
 VENDREDI		
Velouté à la tomate		2-janv.
Cake du Chef aux olives noires		
Crêpe aux champignons		
Légumes d'hiver		
Camembert		
Fromage blanc aux fruits		
SAMEDI		
Soupe au cresson		3-janv.
Salade de haricots blancs vinaigrette		
Galette de soja sauce au cidre IGP		
Quinoa aux dés de carottes		
Fondu président		
Compote de pommes BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux poireaux		4-janv.
Salade coleslaw HVE		
Boulettes de soja sauce tomate basilic		
Courgettes à l'ail		
Munster AOP		
Galette des rois		

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 DECEMBRE