

Du Lundi 20 au Dimanche 26 mai 2024 :			Semaine 21	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux poireaux Salade exotique Petit salé Lentilles au lard Emmental BIO Fruit de saison HVE	20-mai	Potage du Chef aux poireaux Salade exotique Rôti de dinde sauce à l'indienne Poêlée de légumes BIO Emmental BIO Fruit de saison HVE		
Mardi			A	B
Velouté au bolet Concombres à la crème Rôti de Bœuf froid cornichons Salade du cœur Chanteneige BIO Crème dessert vanille BIO	21-mai	Velouté au bolet Concombres à la crème Côte de porc sauce ail et fines herbes Farfalles HVE Chanteneige BIO Crème dessert vanille BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef courgettes et vache qui rit Crêpe aux champignons Sauté de volaille sauce saveur d'été Courgettes BIO persillées Cantal AOP Fruit de saison	22-mai	Potage du Chef courgettes et vache qui rit Crêpe aux champignons Colin MSC sauce bordelaise Brocolis BIO à l'anglaise Cantal AOP Fruit de saison		
Jeudi			A	B
Velouté à la tomate Salade jaune BIO Sauté de porc aux oignons Choux de Bruxelles Yaourt fermier citron Eclair chocolat	23-mai	Velouté à la tomate Salade jaune BIO Rognons de bœuf sauce libanaise Riz de Camargue IGP au curry Yaourt fermier citron Eclair chocolat		
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon Pastèque Filet de lieu MSC sauce citron Epinards à l'anglaise Munster AOP Compote de pommes abricots et bananes	24-mai	Soupe à l'oignon Pastèque Aiguillettes de volaille aux pêches Blé pilaf HVE Munster AOP Compote de pommes abricots et bananes		
Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles Salade Hawaïenne Foies de poulet sauce 4 épices Poêlée campagnarde Petit-suisse nature BIO Fruit de saison	25-mai	Bouillon de légumes vermicelles Salade Hawaïenne Sauté de dinde sauce moutarde Côtes de blettes persillées Petit-suisse nature BIO Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef à la bisque de homard Terrine tomate chèvre Waterzoi de poisson MSC Gratin dauphinois Morbier Pâtisserie pastel	26-mai	Potage du Chef à la bisque de homard Terrine tomate chèvre Manchon de canard à l'orange Riz de Camargue IGP Morbier Pâtisserie pastel		

A rendre pour le vendredi 10 mai

Du Lundi 20 au Dimanche 26 mai 2024 :			Semaine 21	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux poireaux	20-mai	Potage du Chef aux poireaux		
Salade exotique		Salade exotique		
Paupiette de saumon		Rôti de dinde		
Purée de haricots verts		Poêlée de légumes BIO		
Yaourt bifidus vanille		Yaourt bifidus vanille		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Mardi			A	B
Velouté au bolet	21-mai	Velouté au bolet		
Concombres à la crème		Concombres à la crème		
Rôti de Bœuf froid cornichons		Côte de porc		
Salade du cœur		Farfalles HVE		
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré		
Crème dessert vanille BIO		Crème dessert vanille BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef courgettes et vache qui rit	22-mai	Potage du Chef courgettes et vache qui rit		
Crêpe aux champignons		Crêpe aux champignons		
Sauté de volaille		Colin MSC		
Courgettes BIO persillées		Brocolis BIO à l'anglaise		
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Jeudi			A	B
Velouté à la tomate	23-mai	Velouté à la tomate		
Salade jaune BIO		Salade jaune BIO		
Sauté de porc		Rognons de bœuf		
Choux de Bruxelles		Riz de Camargue IGP au curry		
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron		
Eclair chocolat		Eclair chocolat		
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	24-mai	Soupe à l'oignon		
Pastèque		Pastèque		
Filet de lieu MSC		Aiguillettes de volaille		
Epinards à l'anglaise		Blé pilaf HVE		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Compote de pommes abricots et bananes		Compote de pommes abricots et bananes		
Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles	25-mai	Bouillon de légumes vermicelles		
Salade Hawaïenne		Salade Hawaïenne		
Foies de poulet		Sauté de dinde		
Poêlée campagnarde		Côtes de blettes persillées		
Petit-suisse nature BIO		Petit-suisse nature BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef à la bisque de homard	26-mai	Potage du Chef à la bisque de homard		
Terrine tomate chèvre		Terrine tomate chèvre		
Waterzoi de poisson MSC		Manchon de canard		
Gratin dauphinois		Riz de Camargue IGP		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
Pâtisserie pastel		Pâtisserie pastel		

A rendre pour le vendredi 10 mai

Du Lundi 20 au Dimanche 26 mai 2024 :		Semaine 21		
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux poireaux	20-mai	Potage du Chef aux poireaux		
Salade exotique		Salade exotique		
Petit salé		Rôti de dinde sauce à l'indienne		
Lentilles au lard		Poêlée de légumes BIO		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE			
Mardi		A	B	
Velouté au bolet	21-mai	Velouté au bolet		
Concombres à la crème		Concombres à la crème		
Rôti de Bœuf froid cornichons		Côte de porc sauce ail et fines herbes		
Salade du cœur		Farfalles HVE		
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO		
Yaourt nature BIO	Yaourt nature BIO			
Mercredi		A	B	
Potage du Chef courgettes et vache qui rit	22-mai	Potage du Chef courgettes et vache qui rit		
Crêpe aux champignons		Crêpe aux champignons		
Sauté de volaille sauce saveur d'été		Colin MSC sauce bordelaise		
Courgettes BIO persillées		Brocolis BIO à l'anglaise		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Fruit de saison	Fruit de saison			
Jeudi		A	B	
Velouté à la tomate	23-mai	Velouté à la tomate		
Salade jaune BIO		Salade jaune BIO		
Sauté de porc aux oignons		Rognons de bœuf sauce libanaise		
Choux de Bruxelles		Riz de Camargue IGP au curry		
Yaourt fermier nature		Yaourt nature nature		
Cake framboise	Cake framboise			
Vendredi		A	B	
Soupe à l'oignon	24-mai	Soupe à l'oignon		
Pastèque		Pastèque		
Filet de lieu MSC sauce citron		Aiguillettes de volaille aux pêches		
Epinards à l'anglaise		Blé pilaf HVE		
Munster AOP		Munster AOP		
Compote de pomme banane	Compote de pomme banane			
Samedi		A	B	
Bouillon de légumes vermicelles	25-mai	Bouillon de légumes vermicelles		
Salade Hawaïenne		Salade Hawaïenne		
Foies de poulet sauce 4 épices		Sauté de dinde sauce moutarde		
Poêlée campagnarde		Côtes de blettes persillées		
Petit-suisse nature BIO		Petit-suisse nature BIO		
Fruit de saison	Fruit de saison			
Dimanche		A	B	
Potage du Chef à la bisque de homard	26-mai	Potage du Chef à la bisque de homard		
Terrine tomate chèvre		Terrine tomate chèvre		
Waterzoi de poisson MSC		Manchon de canard à l'orange		
Gratin dauphinois		Riz de Camargue IGP		
Morbier		Morbier		
Tarte aux pommes	Tarte aux pommes			

A rendre pour le vendredi 10 mai

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du Lundi 20 au Dimanche 26 mai 2024 :	Semaine 21
LUNDI	
Potage du Chef aux poireaux	20-mai
Salade exotique	
Galette fromage épinards	
Poêlée de légumes BIO	
Emmental BIO	
Fruit de saison HVE	
MARDI	
Velouté au bolet	21-mai
Concombres à la crème	
Omelette persillée	
Farfalles HVE	
Chanteneige BIO	
Crème dessert vanille BIO	
MERCREDI	
Potage du Chef courgettes et vache qui rit	22-mai
Crêpe aux champignons	
Galette de soja sauce bordelaise	
Courgettes BIO persillées	
Cantal AOP	
Fruit de saison	
JEUDI	
Velouté à la tomate	23-mai
Salade jaune BIO	
Tarte aux trois fromages	
Choux de Bruxelles	
Yaourt fermier citron	
Eclair chocolat	
VENDREDI	
Soupe à l'oignon	24-mai
Pastèque	
Pizza au fromage	
Epinards à l'anglaise	
Munster AOP	
Compote de pommes abricots et bananes BIO	
SAMEDI	
Bouillon de légumes vermicelles	25-mai
Salade Hawaïenne	
Flan de légumes au fromage	
PLAT COMPLET	
Petit-suisse nature BIO	
Fruit de saison	
DIMANCHE	
Potage du Chef à la bisque de homard	26-mai
Terrine tomate chèvre	
Feuilleté chèvre	
Salade verte	
Morbier	
Pâtisserie pastel	

A rendre pour le vendredi 10 mai