

Du 02 au 08 février 2026			NORMAL		SEMAINE 06	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		2-févr.	Potage du Chef à la carotte			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Colin meunière MSC			Paleron de bœuf sauce piquante			
Epinards à la béchamel			Tagliatelles			
Saint-paulin			Saint-paulin			
Crêpe sucrée			Crêpe sucrée			
Mardi					A	B
Bouillon de légumes vermicelles		3-févr.	Bouillon de légumes vermicelles			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Filet de poulet sauce poivre			Tortilla			
Pommes sautées			Piperade			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
Mercredi					A	B
Soupe au cresson		4-févr.	Soupe au cresson			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Paleron de bœuf braisé			Filet de lieu MSC sauce Orly			
Haricots beurre CE2 persillés			Riz aux oignons			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Salade de fruits exotiques			Salade de fruits exotiques			
Jeudi					A	B
Potage du Chef Dubarry		5-févr.	Potage du Chef Dubarry			
Krauts salade			Krauts salade			
Paupiette de dinde sauce paprika			Sauté de porc sauce curry			
Macaronis BIO			Carottes Vichy BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Eclair au café			Eclair au café			
Vendredi					A	B
Velouté poireaux pdt		6-févr.	Velouté poireaux pdt			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Filets de colin MSC sauce aneth			Beignets de volaille			
Julienne de légumes BIO			Petits pois aux oignons			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Samedi					A	B
Velouté aux bolets		7-févr.	Velouté aux bolets			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Rognons de bœuf sauce madère			Joue de porc au cidre			
Purée			Brocolis BIO à l'anglaise			
Camembert			Camembert			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Dimanche					A	B
Potage du Chef au potiron		8-févr.	Potage du Chef au potiron			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Boulettes d'agneau sauce orientale			Foie de veau sauce vénitienne			
Mélange de légumes oriental			Mélange de riz et haricots rouges			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

**A rendre pour le VENDREDI 23 JANVIER**

Du 02 au 08 février 2026			SANS SEL		SEMAINE 06	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		2-févr.	Potage du Chef à la carotte			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Colin meunière MSC			Paleron de bœuf			
Epinards à la crème			Tagliatelles			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Crêpe sucrée		Crêpe sucrée				
		Mardi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		3-févr.	Bouillon de légumes vermicelles			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Filet de poulet			Tortilla			
Pommes sautées			Piperade			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
		Mercredi			A	B
Soupe au cresson		4-févr.	Epinar			
Salade piémontaise			Salade piémontaise			
Paleron de bœuf			Filet de lieu MSC			
Haricots beurre CE2			Riz aux oignons			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Salade de fruits exotiques		Salade de fruits exotiques				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef Dubarry		5-févr.	Potage du Chef Dubarry			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Paupiette de dinde			Sauté de porc			
Macaronis BIO			Carottes Vichy BIO			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Eclair au café		Eclair au café				
		Vendredi			A	B
Velouté poireaux pdt		6-févr.	Velouté poireaux pdt			
Carottes râpées vinaigrette			Carottes râpées vinaigrette			
Filet de colin MSC			Beignets de volaille			
Julienne de légumes BIO			Petits pois aux oignons			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Velouté aux bolets		7-févr.	Velouté aux bolets			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Rognons de bœuf			Joue de porc			
Purée			Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron		8-févr.	Potage du Chef au potiron			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Boulettes d'agneau			Foie de veau			
Mélange de légumes oriental			Mélange de riz et haricots rouges			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				

A rendre pour le **VENDREDI 23 JANVIER**

Du 02 au 08 février 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 06	
MENU A		Lundi	MENU B		
Potage du Chef à la carotte		2-févr.	Potage du Chef à la carotte		
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette		
Colin meunière MSC			Paleron de bœuf sauce piquante		
Epinards à la béchamel			Tagliatelles		
Saint-paulin			Saint-paulin		
Petits-suisses nature			Petits-suisses nature		
		Mardi			A
Bouillon de légumes vermicelles		3-févr.	Bouillon de légumes vermicelles		
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange		
Filet de poulet sauce poivre			Tortilla		
Pommes sautées			Piperade		
Yaourt nature			Yaourt nature		
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP		
		Mercredi			A
Soupe au cresson		4-févr.	Soupe au cresson		
Pâté de campagne			Pâté de campagne		
Paleron de bœuf braisé			Filet de lieu MSC sauce Orly		
Haricots beurre CE2 persillés			Riz aux oignons		
Gouda BIO			Gouda BIO		
Fruits à l'eau			Fruits à l'eau		
		Jeudi			A
Potage du Chef Dubarry		5-févr.	Potage du Chef Dubarry		
Krauts salade			Krauts salade		
Paupiette de dinde sauce paprika			Sauté de porc sauce curry		
Macaronis BIO			Carottes Vichy BIO		
Edam BIO			Edam BIO		
Cake citron			Cake citron		
		Vendredi			A
Velouté poireaux pdt		6-févr.	Velouté poireaux pdt		
Saucisson sec			Saucisson sec		
Filet de colin MSC sauce aneth			Beignets de volaille		
Julienne de légumes BIO			Petits pois aux oignons		
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Samedi			A
Velouté aux bolets		7-févr.	Velouté aux bolets		
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade		
Rognons de bœuf sauce madère			Joue de porc au cidre		
Purée			Brocolis BIO à l'anglaise		
Camembert			Camembert		
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature		
		Dimanche			A
Potage du Chef au potiron		8-févr.	Potage du Chef au potiron		
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry		
Boulettes d'agneau sauce orientale			Foie de veau sauce vénitienne		
Mélange de légumes oriental			Mélange de riz et haricots rouges		
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP		
Forêt noire			Forêt noire		

**A rendre pour le VENDREDI 23 JANVIER**

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 02 au 08 février 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 06
<b>LUNDI</b>			
Potage du Chef à la carotte			2-févr.
Lentilles HVE vinaigrette			
Crousti au fromage			
Epinards à la béchamel			
Saint-paulin			
Crêpe sucrée			
<b>MARDI</b>			
Bouillon de légumes vermicelle			3-févr.
Carottes râpées BIO à l'orange			
Boulettes de soja sauce poivre			
Pommes sautées			
Yaourt sucré			
Fruit de saison RUP			
<b>MERCREDI</b>			
Soupe au cresson			4-févr.
Salade piémontaise			
Omelette aux oignons			
Haricots beurre CE2 persillés			
Gouda BIO			
Salade de fruits exotiques			
<b>JEUDI</b>			
Potage du Chef Dubarry			5-févr.
Krauts salade (sans viande)			
Galette de soja sauce paprika			
Macaronis BIO			
Edam BIO			
Eclair au café			
<b> VENDREDI</b>			
Velouté poireaux pommes de terre			6-févr.
Carottes râpées vinaigrette			
Nuggets de blé			
Julienne de légumes BIO			
Petit-suisse sucré			
Fruit de saison HVE			
<b>SAMEDI</b>			
Velouté aux bolets			7-févr.
Céleri BIO rémoulade			
Tarte aux trois fromages			
Purée			
Camembert			
Fromage blanc aux fruits			
<b>DIMANCHE</b>			
Potage du Chef au potiron			8-févr.
Salade de perles HVE au curry			
Omelette au fromage			
Mélange de légumes oriental			
Gorgonzola AOP			
Tarte aux pommes			

*A rendre pour le  **VENDREDI 23 JANVIER***