

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 09 au 15 février 2026		NORMAL		SEMAINE 07	
MENU A	Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles PDT		Potage du Chef lentilles PDT			
Salade Sofia BIO		Salade Sofia BIO			
Sauté de dinde sauce catalane		Filet de colin MSC sauce Nantua			
Blé HVE à la tomate		Chou-fleur BIO persillé			
Bleu d'Auvergne AOP		Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison			
Mardi				A	B
Soupe à l'oignon		Soupe à l'oignon			
Friand chair		Friand chair			
Emincé de bœuf sauce soubise		Haché de veau sauce normande			
Navets braisés		Pommes duchesse			
Tomme blanche		Tomme blanche			
Entremet du Chef à la fleur d'oranger		Entremet du Chef à la fleur d'oranger			
Mercredi				A	B
Velouté à la tomate		Velouté à la tomate			
Céleri aux pommes HVE		Céleri aux pommes HVE			
Couscous merguez		Escalope de porc sauce brune			
Semoule		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Livarot AOP		Livarot AOP			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Jeudi				A	B
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette			
Rillettes		Rillettes			
Rôti de porc sauce forestière		Aiguillettes de poulet sauce masala			
Légumes d'hiver		Riz créole			
Rondelé BIO		Rondelé BIO			
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille			
Vendredi				A	B
Potage de légumes		Potage de légumes			
Crudités Argenteuil		Crudités Argenteuil			
Falafels sauce tomate		Garniture choucroute			
Mélange de légumes oriental		Choucroute et pommes de terre			
Brie BIO		Brie BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
Samedi				A	B
Soupe minestrone		Soupe minestrone			
Poireaux vinaigrette		Poireaux vinaigrette			
Pavé de saumon MSC sauce oseille		Foies de poulet sauce poivre			
Pommes vapeur persillées		Boulgour BIO			
Brebis crème		Brebis crème			
Cœur coulant au chocolat		Cœur coulant au chocolat			
Dimanche				A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone		Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade coleslaw rouge BIO		Salade coleslaw rouge BIO			
Langue de bœuf sauce charcutière		Paupiette de veau au jus			
Coquillettes BIO		Epinards à la crème BIO			
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP			
Beignet abricot		Beignet abricot			

*A rendre pour le **VENDREDI 30 JANVIER***

Service de livraison de repas à
domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 09 au 15 février 2026			SANS SEL		SEMAINE 07		
MENU A		Lundi		MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles PDT				Potage du Chef lentilles PDT			
Salade Sofia BIO				Salade Sofia BIO			
Sauté de dinde		9-févr.		Filet de colin MSC			
Blé HVE à la tomate				Chou-fleur BIO persillé			
Fromage blanc aux fruits				Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison				Fruit de saison			
Mardi						A	B
Soupe à l'oignon				Soupe à l'oignon			
Chou rouge vinaigrette				Chou rouge vinaigrette			
Emincé de bœuf		10-févr.		Haché de veau			
Navets braisés				Pommes duchesse			
Petit-suisse nature				Petit-suisse nature			
Entremet du Chef à la fleur d'oranger				Entremet du Chef à la fleur d'oranger			
Mercredi						A	B
Velouté à la tomate				Velouté à la tomate			
Céleri aux pommes HVE				Céleri aux pommes HVE			
Couscous merguez		11-févr.		Escalope de porc			
Semoule				Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt aux fruits				Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO				Fruit de saison BIO			
Jeudi						A	B
Potage du Chef à la courgette				Potage du Chef à la courgette			
Carottes râpées à l'échalote				Carottes râpées à l'échalote			
Rôti de porc		12-févr.		Aiguillettes de poulet			
Légumes d'hiver				Riz créole			
Petit-suisse sucré				Petit-suisse sucré			
Yaourt local vanille				Yaourt local vanille			
Vendredi						A	B
Potage de légumes				Potage de légumes			
Crudités Argenteuil				Crudités Argenteuil			
Falafels sauce tomate		13-févr.		Sauté de porc			
Mélange de légumes oriental				Choucroute et pommes de terre			
Yaourt nature				Yaourt nature			
Fruit de saison HVE				Fruit de saison HVE			
Samedi						A	B
Soupe minestrone				Soupe minestrone			
Poireaux vinaigrette				Poireaux vinaigrette			
Pavé de saumon MSC		14-févr.		Foies de poulet			
Pommes vapeur				Boulgour BIO			
Fromage blanc aux fruits				Fromage blanc aux fruits			
Cœur coulant au chocolat				Cœur coulant au chocolat			
Dimanche						A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone				Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade coleslaw rouge BIO				Salade coleslaw rouge BIO			
Lanque de bœuf		15-févr.		Paupiette de veau au jus			
Coquillettes BIO				Epinards à la crème BIO			
Yaourt aux fruits				Yaourt aux fruits			
Beignet abricot				Beignet abricot			

*A rendre pour le **VENDREDI 30 JANVIER***



Service de livraison de repas à
domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 09 au 15 février 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 07	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles PDT			Potage du Chef lentilles PDT			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Sauté de dinde sauce catalane		9-févr.	Filet de colin MSC sauce Nantua			
Blé CE2 à la tomate			Chou-fleur BIO persillé			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison		A	B
Mardi			Soupe à l'oignon			
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Friand chair			Friand chair			
Emincé de bœuf sauce soubise		10-févr.	Haché de veau sauce normande			
Navets braisés			Pommes duchesse			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Petits-suisses natures			Petits-suisses natures		A	B
Mercredi			Velouté à la tomate			
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Couscous merguez		11-févr.	Escalope de porc sauce brune			
Semoule			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		A	B
Jeudi			Potage du Chef à la courgette			
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Rillettes			Rillettes			
Rôti de porc sauce forestière		12-févr.	Aïguillettes de poulet sauce masala			
Légumes d'hiver			Riz créole			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Yaourt local nature			Yaourt local nature		A	B
Vendredi			Potage de légumes			
Potage de légumes			Potage de légumes			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Falafels sauce tomate		13-févr.	Garniture choucroute			
Mélange de légumes oriental			Choucroute et pommes de terre			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		A	B
Samedi			Soupe minestrone			
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Pavé de saumon MSC sauce oseille		14-févr.	Foies de poulet sauce poivre			
Pommes vapeur persillées			Boulgour BIO			
Brebis crème			Brebis crème			
Cake cacao			Cake cacao		A	B
Dimanche			Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Potage du Chef brocoli et mascarpone			Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Langue de bœuf sauce charcutière			Paupiette de veau au jus			
Coquillettes BIO			Epinards à la crème BIO			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes		A	B

A rendre pour le **VENDREDI 30 JANVIER**

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 09 au 15 février 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 07
LUNDI		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		9-févr.
Salade Sofia BIO		
Tarte aux poireaux		
Blé CE2 à la tomate		
Bleu d'Auvergne AOP		
Fruit de saison		
MARDI		
Soupe à l'oignon		10-févr.
Chou rouge au vinaigre balsamique		
Quenelles lyonnaises sauce tomate		
Navets braisés		
Tomme blanche		
Entremet à la fleur d'oranger		
MERCREDI		
Velouté à la tomate		11-févr.
Céleri aux pommes HVE		
Boulettes de soja sauce couscous		
Semoule		
Livarot AOP		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Potage du Chef à la courgette		12-févr.
Carottes râpées à l'échalote		
Galette de soja sauce forestière		
Légumes d'hiver		
Rondelé BIO		
Yaourt local vanille		
VENDREDI		
Potage de légumes		13-févr.
Crudités Argenteuil		
Falafels sauce tomate		
Mélange de légumes oriental		
Brie BIO		
Fruit de saison HVE		
SAMEDI		
Soupe minestrone		14-févr.
Poireaux vinaigrette		
Tarte aux légumes du soleil		
Pommes vapeur persillées		
Brebis crème		
Cœur coulant au chocolat		
DIMANCHE		
Potage du Chef brocoli et mascarpone		15-févr.
Salade coleslaw rouge BIO		
Boulettes de soja sauce charcutière		
Coquillettes BIO		
Fourme d'Ambert AOP		
Beignet abricot		

*A rendre pour le **VENDREDI 30 JANVIER***