

Du 14 au 20 juillet 2025			NORMAL		SEMAINE 29	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		14-juil.	Potage du Chef aux épinards			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Rôti de porc au jus			Omelette au fromage			
Riz de Camarque IGP			Piperade			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Mardi					A	B
Velouté de légumes		15-juil.	Velouté de légumes			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Rissollette de veau			Gibeleterie de volaille sauce tomate			
Haricots beurre à la tomate			Semoule BIO			
Saint Môret			Saint Môret			
Yaourt Local Pêche			Yaourt Local Pêche			
Mercredi					A	B
Potage du Chef lentilles pdt		16-juil.	Potage du Chef lentilles pdt			
Taboulé			Taboulé			
Moussaka			Filet de poisson sauce échalote			
Salade verte			Riz Créole BIO			
Chèvre			Chèvre			
Gâteau du Chef au citron			Gâteau du Chef au citron			
Jeudi					A	B
Soupe chinoise		17-juil.	Soupe chinoise			
Pastèque			Pastèque			
Jambon blanc			Sauté de bœuf sauce carottes			
Salade de blé CE2 estivale			Duo de fleurettes			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Vendredi					A	B
Velouté d'asperges		18-juil.	Velouté d'asperges			
Salade Esaü (lentilles HVE)			Salade Esaü (lentilles HVE)			
Filet de lieu MSC sauce citron			Tripes à la mode de Caen			
Poêlée de courgettes BIO assaisonnée			Purée BIO			
Brie			Brie			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Samedi					A	B
Soupe tomates vermicelles		19-juil.	Soupe tomates vermicelles			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Paleron de bœuf sauce charcutière			Aiguillettes de poulet sauce crème			
Coquillettes BIO			Salsifis à la crème			
Tomme noire			Tomme noire			
Liégeois café			Liégeois café			
Dimanche					A	B
Potage du Chef aux pois cassés		20-juil.	Potage du Chef aux pois cassés			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Timbale de la mer sauce aneth			Rognons de bœuf sauce moutarde			
Julienne de légumes BIO			Spaghettis BIO			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Tarte au chocolat			Tarte au chocolat			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 04 JUILLET***

Du 14 au 20 juillet 2025			SANS SEL		SEMAINE 29	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		14-juil.	Potage du Chef aux épinards			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Rôti de porc au jus			Omelette aux oignons			
Riz de Camarque IGP			Piperade			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mardi			A	B
Velouté de légumes		15-juil.	Velouté de légumes			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Rissollette de veau			Gibelette de volaille			
Haricots beurre			Semoule BIO			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Yaourt Local Pêche		Yaourt Local Pêche				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef lentilles pdt		16-juil.	Potage du Chef lentilles pdt			
Taboulé			Taboulé			
Moussaka			Filet de poisson			
Salade verte			Riz Créole BIO			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Gâteau du Chef au citron		Gâteau du Chef au citron				
		Jeudi			A	B
Soupe chinoise		17-juil.	Soupe chinoise			
Pastèque			Pastèque			
Jambon blanc			Sauté de bœuf			
Salade de blé CE2 estivale			Duo de fleurettes			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		18-juil.	Velouté d'asperges			
Salade Esaü (lentilles HVE)			Salade Esaü (lentilles HVE)			
Filet de lieu MSC			Tripes à la mode de Caen			
Poêlée de courgettes BIO			Purée BIO			
Riz au lait			Riz au lait			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Soupe tomates vermicelles		19-juil.	Soupe tomates vermicelles			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Paleron de bœuf			Aiguillettes de poulet au jus			
Coquillettes BIO			Salsifis à la crème			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Liégeois café		Liégeois café				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		20-juil.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade mer et terre			Salade mer et terre			
Timbale de la mer			Rognons de bœuf			
Julienne de légumes BIO			Spaghettis BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Tarte au chocolat		Tarte au chocolat				

A rendre au plus tard le VENDREDI 04 JUILLET

Du 14 au 20 juillet 2025			SANS SUCRE		SEMAINE 29	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		14-juil.	Potage du Chef aux épinards			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Rôti de porc au jus			Omelette au fromage			
Riz de Camarque IGP			Piperade			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Velouté de légumes		15-juil.	Velouté de légumes			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Rissollette de veau			Gibelette de volaille sauce tomate			
Haricots beurre à la tomate			Semoule BIO			
Saint Môret			Saint Môret			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef lentilles pdt		16-juil.	Potage du Chef lentilles pdt			
Taboulé			Taboulé			
Moussaka			Filet de poisson sauce échalote			
Salade verte			Riz Créole BIO			
Chèvre			Chèvre			
Gâteau du Chef au citron			Gâteau du Chef au citron			
		Jeudi			A	B
Soupe chinoise		17-juil.	Soupe chinoise			
Pastèque			Pastèque			
Jambon blanc			Sauté de bœuf sauce carottes			
Salade de blé CE2 estivale			Duo de fleurettes			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		18-juil.	Velouté d'asperges			
Salade Esaü (lentilles HVE)			Salade Esaü (lentilles HVE)			
Filet de lieu MSC sauce citron			Tripes à la mode de Caen			
Poêlée de courgettes BIO assaisonnée			Purée BIO			
Brie			Brie			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Soupe tomates vermicelles		19-juil.	Soupe tomates vermicelles			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Paleron de bœuf sauce charcutière			Aiguillettes de poulet sauce crème			
Coquillettes BIO			Salsifis à la crème			
Tomme noire			Tomme noire			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		20-juil.	Potage du Chef aux pois cassés			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Timbale de la mer sauce aneth			Rognons de bœuf sauce moutarde			
Julienne de légumes BIO			Spaghettis BIO			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 04 JUILLET

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 14 au 20 juillet 2025		SEMAINE 29
LUNDI		
Potage du Chef aux épinards		14-juil.
Salade Béatrice		
Omelette au fromage		
Riz de Camargue IGP		
Bleu d'Auvergne AOP		
Fruit de saison		
MARDI		
Velouté de légumes		15-juil.
Tomates HVE vinaigrette		
Galette de soja sauce tomate		
Haricots beurre à la tomate		
St-Môret		
Yaourt local Pêche		
MERCREDI		
Potage du Chef lentilles pommes de terre		16-juil.
Taboulé		
Tarte aux poireaux		
Salade verte		
Chèvre		
Gâteau du Chef au citron		
JEUDI		
Soupe chinoise		17-juil.
Pastèque		
Œufs durs (local) mayonnaise		
Salade de blé CE2 estivale		
Yaourt bifidus vanille		
Fruit de saison BIO		
 VENDREDI		
Velouté d'asperges		18-juil.
Salade Esaü (lentilles HVE)		
Boulettes de soja sauce florentine		
Poêlée de courgettes BIO assaisonné		
Brie		
Fruit de saison		
SAMEDI		
Soupe tomate vermicelles		19-juil.
Concombres à la menthe BIO		
Crousti au fromage		
Coquillettes BIO		
Tomme noire		
Liégeois café		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux pois cassés		20-juil.
Salade de boulgour		
Galette de pois chiche BIO		
Julienne de légumes BIO		
Maroilles AOP		
Tarte au chocolat		

A rendre au plus tard le VENDREDI 04 JUILLET