

Du 20 au 26 avril 2026			NORMAL		SEMAINE 17	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef fenouil et mascarpone		20-avr.	Potage du Chef fenouil et mascarpone			
Chou blanc HVE sauce au fromage blanc			Chou blanc HVE sauce au fromage blanc			
Blanquette de dinde			Sauté de bœuf sauce carottes			
Purée BIO			Haricots verts à l'ail			
Tomme noire des pyrénées			Tomme noire des pyrénées			
Yaourt local à la pêche			Yaourt local à la pêche			
Mardi						
Velouté de légumes		21-avr.	Velouté de légumes			
Friand chair			Friand chair			
Sauté de bœuf aux oignons			Filet de lieu MSC sauce florentine			
Petits pois à la française			Farfalles BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Mercredi						
Velouté aux bolets		22-avr.	Velouté aux bolets			
Carottes râpées BIO à l'échalote			Carottes râpées BIO à l'échalote			
Crépinette sauce forestière			Escalope de dinde sauce normande			
Blé CE2			Chou-fleur béchamel			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Compote de pommes abricots bananes BIO			Compote de pommes abricots bananes BIO			
Jeudi						
Potage du Chef Dubarry		23-avr.	Potage du Chef Dubarry			
Salade verte aux croûtons à l'ail			Salade verte aux croûtons à l'ail			
Boules de bœuf sauce tomate			Côte de porc sauce méridionale			
Spaghettis IGP			Trio de légumes du potager			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Donut			Donut			
Vendredi						
Soupe au cresson		24-avr.	Soupe au cresson			
Céleri BIO au citron			Céleri BIO au citron			
Filet de colin MSC sauce estragon			Boudin noir aux pommes			
Epinards sauce Aurore			Purée BIO			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Samedi						
Soupe minestrone		25-avr.	Soupe minestrone			
Salade bicolore			Salade bicolore			
Paupiette de dinde sauce à l'ancienne			Langue de bœuf sauce charcutière			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Tortis HVE			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Crème dessert caramel			Crème dessert caramel			
Dimanche						
Potage du Chef à la courgette		26-avr.	Potage du Chef à la courgette			
Œuf dur macédoine			Œuf dur macédoine			
Foie de veau sauce vénitienne			Rôti de porc sauce braisée			
Boulgour BIO			Poêlée de choux de Bruxelles			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Paris-Brest			Paris-Brest			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 10 AVRIL***

Service de livraison de repas à domicile

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 20 au 26 avril 2026			SANS SEL		SEMAINE 17	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef fenouil et mascarpone		20-avr.	Potage du Chef fenouil et mascarpone			
Chou blanc HVE sauce au fromage blanc			Chou blanc HVE sauce au fromage blanc			
Blanquette de dinde			Sauté de bœuf			
Purée BIO			Haricots verts à l'ail			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Yaourt local à la pêche			Yaourt local à la pêche			
		Mardi			A	B
Velouté de légumes		21-avr.	Velouté de légumes			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Sauté de bœuf			Filet de lieu MSC			
Petits pois à la française			Farfalles BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté aux bolets		22-avr.	Velouté aux bolets			
Carottes râpées BIO à l'échalote			Carottes râpées BIO à l'échalote			
Crépinette			Escalope de dinde			
Blé CE2			Chou-fleur à la crème			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Compote de pommes abricots bananes BIO			Compote de pommes abricots bananes BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef Dubarry		23-avr.	Potage du Chef Dubarry			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Boules de bœuf			Côte de porc			
Spaghettis IGP			Trio de légumes du potager			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Donut			Donut			
		Vendredi			A	B
Soupe au cresson		24-avr.	Soupe au cresson			
Céleri BIO au citron			Céleri BIO au citron			
Filet de colin MSC			Boudin noir aux pommes			
Epinards à la crème			Purée BIO			
Fromage blanc à la vanille			Fromage blanc à la vanille			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe minestrone		25-avr.	Soupe minestrone			
Salade bicolore			Salade bicolore			
Paupiette de dinde			Langue de bœuf			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Tortis HVE			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Crème dessert caramel			Crème dessert caramel			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		26-avr.	Potage du Chef à la courgette			
Œuf dur macédoine			Œuf dur macédoine			
Foie de veau			Rôti de porc			
Boulqour BIO			Poêlée de choux de Bruxelles			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Paris-Brest			Paris-Brest			

A rendre au plus tard le VENDREDI 10 AVRIL

Du 20 au 26 avril 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 17	
MENU A		Lundi	MENU B		
Potage du Chef fenouil et mascarpone		20-avr.	Potage du Chef fenouil et mascarpone		
Chou blanc HVE sauce au fromage blanc			Chou blanc HVE sauce au fromage blanc		
Blanquette de dinde			Sauté de bœuf sauce carottes		
Purée BIO			Haricots verts à l'ail		
Tomme noire des pyrénées			Tomme noire des pyrénées		
Yaourt local nature			Yaourt local nature		
		Mardi			
Velouté de légumes		21-avr.	Velouté de légumes		
Friand chair			Friand chair		
Sauté de bœuf aux oignons			Filet de lieu MSC sauce florentine		
Petits pois à la française			Farfalles BIO		
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Mercredi			
Velouté aux bolets		22-avr.	Velouté aux bolets		
Carottes râpées BIO à l'échalote			Carottes râpées BIO à l'échalote		
Crépinette sauce forestière			Escalope de dinde sauce normande		
Blé CE2			Chou-fleur béchamel		
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP		
Compote de pommes bananes			Compote de pommes bananes		
		Jeudi			
Potage du Chef Dubarry		23-avr.	Potage du Chef Dubarry		
Salade verte aux croûtons à l'ail			Salade verte aux croûtons à l'ail		
Boules de bœuf sauce tomate			Côte de porc sauce méridionale		
Spaghettis IGP			Trio de légumes du potager		
Emmental BIO			Emmental BIO		
Cake cacao			Cake cacao		
		Vendredi			
Soupe au cresson		24-avr.	Soupe au cresson		
Céleri BIO au citron			Céleri BIO au citron		
Filet de colin MSC sauce estragon			Boudin noir aux pommes		
Epinards sauce Aurore			Purée BIO		
Coulommiers			Coulommiers		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Samedi			
Soupe minestrone		25-avr.	Soupe minestrone		
Salade bicolore			Salade bicolore		
Paupiette de dinde sauce à l'ancienne			Langue de bœuf sauce charcutière		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Tortis HVE		
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO		
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature		
		Dimanche			
Potage du Chef à la courgette		26-avr.	Potage du Chef à la courgette		
Œuf dur macédoine			Œuf dur macédoine		
Foie de veau sauce vénitienne			Rôti de porc sauce braisée		
Boulgour BIO			Poêlée de choux de Bruxelles		
Maroilles AOP			Maroilles AOP		
Forêt noire			Forêt noire		

A rendre au plus tard le VENDREDI 10 AVRIL

Du 20 au 26 avril 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 17
LUNDI			
Potage du Chef fenouil et mascarpone			20-avr.
Chou blanc HVE sauce au fromage blanc			
Omelette aux oignons			
Purée BIO			
Tomme noire des pyrénées			
Yaourt local à la pêche			
MARDI			
Velouté de légumes			21-avr.
Salade verte aux croûtons			
Galette de quinoa à la provençale			
Petits pois à la française			
Fromage blanc sucré			
Fruit de saison BIO			
MERCREDI			
Velouté aux bolets			22-avr.
Carottes râpées BIO à l'échalote			
Galette de soja sauce forestière			
Blé CE2			
Pont l'évêque AOP			
Compote de pommes abricots et bananes BIO			
JEUDI			
Potage du Chef Dubarry			23-avr.
Salade verte aux croûtons à l'ail			
Boulettes de soja sauce tomate			
Spaghettis IGP			
Emmental BIO			
Donut			
 VENDREDI			
Soupe au cresson			24-avr.
Céleri BIO au citron			
Galette de soja sauce estragon			
Epinards sauce Aurore			
Coulommiers			
Fruit de saison HVE			
SAMEDI			
Soupe minestrone			25-avr.
Salade de riz au maïs et poivron			
Flan de légumes au fromage			
PLAT COMPLET			
Chanteneige BIO			
Crème dessert caramel			
DIMANCHE			
Potage du Chef à la courgette			26-avr.
Œuf dur macédoine			
Tarte aux trois fromages			
Boulgour BIO			
Maroilles AOP			
Paris-Brest			

A rendre au plus tard le VENDREDI 10 AVRIL