

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 23 au 01 mars 2026			NORMAL		SEMAINE 09	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Cuisse de poulet façon coq au vin			Filet de colin MSC sauce aux amandes			
Purée			Trio de légumes			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Petits-suisses sucrés			Petits-suisses sucrés			
Mardi					A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Andouille de Vire			Andouille de Vire			
Fricassé de volaille sauce aux pruneaux			Sauté de bœuf sauce cidre			
Chou rouge et pommes de terre			Frites au four CE2			
Tartare aux noix			Tartare aux noix			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
Mercredi					A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Chou rouge aux noix			Chou rouge aux noix			
Garniture Cassoulet			Blanquette de volaille			
Haricots blancs cassoulet			Fondue de poireaux			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Jeudi					A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Salade de betteraves rouges HVE et PDT à			Salade de betteraves rouges HVE et PDT à			
Rôti de bœuf à la gardianne			Rôti de dindonneau sauce marenco			
Carottes à la crème BIO			Poêlée campagnarde			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Eclair à la vanille			Eclair à la vanille			
Vendredi					A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Filet de hoki MSC sauce armoricaine			Filet de poulet aux épices douces			
Riz basmati			Panier du jardinier			
Emmental			Emmental			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Samedi					A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Crêpes au fromage			Crêpes au fromage			
Goulash de boulettes de bœuf			Rognons de bœuf sauce libanaise			
Brocolis à l'anglaise			Purée			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Dimanche					A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Côte de porc sauce moutarde			Timbale de la mer sauce crevette basilic			
Haricots verts persillés			Brunoise de légumes			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Paris-Brest			Paris-Brest			

*A rendre pour le **VENDREDI 13 FEVRIER***

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

<b>Du 23 au 01 mars 2026</b>			<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 09</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>		
Potage du Chef aux épinards		Potage du Chef aux épinards				
Carottes râpées BIO au cerfeuil		Carottes râpées BIO au cerfeuil				
Cuisse de poulet		Filet de colin MSC				
Purée		Trio de légumes				
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré				
Mousse au chocolat		Mousse au chocolat				
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Soupe chinoise		Soupe chinoise				
Poireaux vinaigrette		Poireaux vinaigrette				
Fricassé de volaille		Sauté de bœuf				
Chou rouge et pommes de terre		Frites au four CE2				
Crème dessert pralinée		Crème dessert pralinée				
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Soupe au cresson		Soupe au cresson				
Chou rouge aux noix		Chou rouge aux noix				
Pavé de saumon MSC		Blanquette de volaille				
Haricots blancs cassoulet		Fondue de poireaux				
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits				
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Potage du Chef aux pois cassés		Potage du Chef aux pois cassés				
Salade de betteraves rouges HVE et PDT à		Salade de betteraves rouges HVE et PDT à				
Rôti de bœuf		Rôti de dinonneau				
Carottes à la crème BIO		Poêlée campagnarde				
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré				
Eclair à la vanille		Eclair à la vanille				
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Potage au potiron		Potage au potiron				
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix				
Filet de hoki MSC		Filet de poulet				
Riz basmati		Panier du jardinier				
Yaourt sucré		Yaourt sucré				
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Soupe tomate vermicelles		Soupe tomate vermicelles				
Œufs à la russe		Œufs à la russe				
Boulettes de bœuf		Rognons de bœuf				
Brocolis à l'anglaise		Purée				
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré				
Yaourt aux fruits BIO		Yaourt aux fruits BIO				
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>		
Potage du Chef aux légumes		Potage du Chef aux légumes				
Demi pamplemousse		Demi pamplemousse				
Côte de porc		Timbale de la mer MSC				
Haricots verts persillés		Brunoise de légumes				
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits				
Paris-Brest		Paris-Brest				

*A rendre pour le **VENDREDI 13 FEVRIER***

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 23 au 01 mars 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 09	
MENU A		Lundi		MENU B	
Potage du Chef aux épinards				Potage du Chef aux épinards	
Carottes râpées BIO au cerfeuil				Carottes râpées BIO au cerfeuil	
Cuisse de poulet façon coq au vin				Filet de colin MSC sauce aux amandes	
Purée	23-févr.			Trio de légumes	
Fourme d'Ambert AOP				Fourme d'Ambert AOP	
Petits-suisses natures				Petits-suisses natures	
Mardi				A	B
Soupe chinoise				Soupe chinoise	
Andouille de Vire				Andouille de Vire	
Fricassé de volaille sauce aux pruneaux				Sauté de bœuf sauce cidre	
Chou rouge et pommes de terre	24-févr.			Frites au four CE2	
Tartare aux noix				Tartare aux noix	
Fruit de saison RUP				Fruit de saison RUP	
Mercredi				A	B
Soupe au cresson				Soupe au cresson	
Chou rouge aux noix				Chou rouge aux noix	
Garniture Cassoulet				Blanquette de volaille	
Haricots blancs cassoulet	25-févr.			Fondue de poireaux	
Maroilles AOP				Maroilles AOP	
Fruit de saison HVE				Fruit de saison HVE	
Jeudi				A	B
Potage du Chef aux pois cassés				Potage du Chef aux pois cassés	
Salade de betteraves rouges HVE et PDT à				Salade de betteraves rouges HVE et PDT à	
Rôti de bœuf à la gardianne				Rôti de dindonneau sauce marenco	
Carottes à la crème BIO				Poêlée campagnarde	
Fromage blanc nature				Fromage blanc nature	
Cake citron	26-févr.			Cake citron	
Vendredi				A	B
Potage au potiron				Potage au potiron	
Salade verte aux noix				Salade verte aux noix	
Filet de hoki MSC sauce armoricaine				Filet de poulet aux épices douces	
Riz basmati	27-févr.			Panier du jardinier	
Emmental				Emmental	
Fruit de saison BIO				Fruit de saison BIO	
Samedi				A	B
Soupe tomate vermicelles				Soupe tomate vermicelles	
Crêpes au fromage				Crêpes au fromage	
Goulash de boulettes de bœuf				Rognons de bœuf sauce libanaise	
Brocolis à l'anglaise	28-févr.			Purée	
Rondelé BIO				Rondelé BIO	
Yaourt nature BIO				Yaourt nature BIO	
Dimanche				A	B
Potage du Chef aux légumes				Potage du Chef aux légumes	
Demi pamplemousse				Demi pamplemousse	
Côte de porc sauce moutarde				Timbale de la mer sauce crevette basilic	
Haricots verts persillés				Brunoise de légumes	
Cantal AOP	1-mars			Cantal AOP	
Forêt noire				Forêt noire	

**A rendre pour le VENDREDI 13 FEVRIER**

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 23 au 01 mars 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 09
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef aux épinards		23-févr.
Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Tarte aux poireaux		
Purée		
Fourme d'Ambert AOP		
Petit-suisse sucré		
<b>MARDI</b>		
Soupe chinoise		24-févr.
Poireaux vinaigrette		
Boulettes de soja sauce aux pruneaux		
Chou rouge et pommes de terre		
Tartare aux noix		
Fruit de saison RUP		
<b>MERCREDI</b>		
Soupe au cresson		25-févr.
Chou rouge aux noix		
Galette de pois chiche BIO		
Haricots blancs cassoulet		
Maroilles AOP		
Fruit de saison HVE		
<b>JEUDI</b>		
Potage du Chef aux pois cassés		26-févr.
Salade de betteraves rouges HVE et pommes de terre à l'ail		
Boulettes de soja sauce gardianne		
Carottes à la crème BIO		
Fromage blanc sucré		
Eclair à la vanille		
<b>VENDREDI</b>		
Potage au potiron		27-févr.
Salade verte aux noix		
Feuilleté chèvre		
Riz basmati		
Emmental		
Fruit de saison BIO		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe tomate vermicelles		28-févr.
Crêpes au fromage		
Galette de soja sauce hongroise		
Brocolis à l'anglaise		
Rondelé BIO		
Yaourt aux fruits BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef aux légumes		1-mars
Demi pamplemousse		
Tarte aux légumes du soleil		
Haricots verts persillés		
Cantal AOP		
Paris-Brest		

*A rendre pour le **VENDREDI 13 FEVRIER***