

Du 23 au 01 mars 2026			NORMAL		SEMAINE 09	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		23-févr.	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						
Soupe chinoise		24-févr.	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						
Soupe au cresson		25-févr.	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						
Potage du Chef aux pois cassés		26-févr.	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						
Potage au potiron		27-févr.	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						
Soupe tomate vermicelles		28-févr.	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						
Potage du Chef aux légumes		1-mars	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

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

A rendre pour le **VENDREDI 13 FEVRIER**

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 23 au 01 mars 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 09
LUNDI			
Potage du Chef aux épinards			23-févr.
Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Tarte aux poireaux			
Purée			
Fourme d'Ambert AOP			
Petit-suisse sucré			
MARDI			
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			
MERCREDI			
Soupe au cresson			25-févr.
Chou rouge aux noix			
Galette de pois chiche BIO			
Haricots blancs cassoulet			
Maroilles AOP			
Fruit de saison HVE			
JEUDI			
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			
 VENDREDI			
Potage au potiron			27-févr.
Salade verte aux noix			
Feuilleté chèvre			
Riz basmati			
Emmental			
Fruit de saison BIO			
SAMEDI			
Soupe tomate vermicelles			28-févr.
Crêpes au fromage			
Galette de soja sauce hongroise			
Brocolis à l'anglaise			
Rondelé BIO			
Yaourt aux fruits BIO			
DIMANCHE			
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***