

Du 27 avril au 03 mai 2026			NORMAL		SEMAINE 18	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		27-avr.	Soupe du Chef New York			
Taboulé de perles HVE gourmandes			Taboulé de perles HVE gourmandes			
Filet de poulet aux épices douces			Carbonara			
Haricots beurre CE2 à l'ail			Spaghettis BIO			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		28-avr.	Velouté à la tomate			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Cervelas Obernois			Boulettes d'agneau sauce orientale			
Poêlée de légumes			Blé CE2			
Triangle des alpes piémontaises BIO			Triangle des alpes piémontaises BIO			
Semoule au lait			Semoule au lait			
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		29-avr.	Velouté de légumes			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Sauté de veau sauce marengo			Cœur de colin MSC sauce aurore			
Purée BIO			Epinards BIO à la crème			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		30-avr.	Potage du Chef aux pois cassés			
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Rôti de dinde sauce aux pruneaux			Sauté de bœuf sauce libanaise			
Haricots verts à l'ail			Pommes sautées			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Eclair café			Eclair café			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		1-mai	Soupe à l'oignon			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux			Estouffade de porc à l'orange			
Riz de Camarque IGP au curry			Carottes BIO au jus			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Velouté aux bolets		2-mai	Velouté aux bolets			
Radis beurre			Radis beurre			
Paleron de bœuf sauce ravigote			Escalope de volaille sauce miel			
Blé CE2			Julienne de légumes BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Compote de pommes HVE			Compote de pommes HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte		3-mai	Potage du Chef à la carotte			
Pâté de foie			Pâté de foie			
Sauté de porc sauce caramel			Jambon sauce forestière			
Brocolis BIO à l'anglaise			Gratin de butternut et pommes de terre			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Canelés			Canelés			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 17 AVRIL***

Du 27 avril au 03 mai 2026			SANS SEL		SEMAINE 18	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		27-avr.	Soupe du Chef New York			
Taboulé de perles HVE gourmande			Taboulé de perles HVE gourmande			
Filet de poulet			Colin meunière MSC			
Haricots beurre CE2 à l'ail			Spaghettis BIO			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		28-avr.	Velouté à la tomate			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Flan de légumes aux champignons			Boulettes d'agneau			
PLAT COMPLET			Blé CE2			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Semoule au lait		Semoule au lait				
		Mercredi			A	B
Velouté de légumes		29-avr.	Velouté de légumes			
Salade de haricots verts vinaigrette			Salade de haricots verts vinaigrette			
Sauté de veau			Cœur de colin MSC			
Purée BIO			Epinards BIO à la crème			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		30-avr.	Potage du Chef aux pois cassés			
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Rôti de dinde			Sauté de bœuf			
Haricots verts à l'ail			Pommes sautées			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Eclair café		Eclair café				
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		1-mai	Soupe à l'oignon			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Filet de colin MSC			Estouffade de porc			
Riz de Camarque IGP au curry			Carottes BIO au jus			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Velouté aux bolets		2-mai	Velouté aux bolets			
Radis beurre			Radis beurre			
Paleron de bœuf			Escalope de volaille			
Blé CE2			Julienne de légumes BIO			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte		3-mai	Potage du Chef à la carotte			
Salade aux trois légumes			Salade aux trois légumes			
Sauté de porc			Jambon			
Brocolis BIO à l'anglaise			Gratin de butternut et pommes de terre			
Crème dessert pralinée			Crème dessert pralinée			
Canelés		Canelés				

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 AVRIL

Du 27 avril au 03 mai 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 18	
MENU A		Lundi	MENU B	A	B
Soupe du Chef New York			Soupe du Chef New York		
Taboulé de perles HVE gourmande			Taboulé de perles HVE gourmande		
Filet de poulet aux épices douces			Carbonara		
Haricots beurre CE2 à l'ail	27-avr.		Spaghettis BIO		
Camembert BIO			Camembert BIO		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Mardi		A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate		
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron		
Cervelas Obernois			Boulettes d'agneau sauce orientale		
Poêlée de légumes	28-avr.		Blé CE2		
Triangle des alpes piémontaises BIO			Triangle des alpes piémontaises BIO		
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature		
		Mercredi		A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes		
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail		
Sauté de veau sauce marengo			Cœur de colin MSC sauce aurore		
Purée BIO	29-avr.		Epinards BIO à la crème		
Tomme blanche			Tomme blanche		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Jeudi		A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés		
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette		
Rôti de dinde sauce aux pruneaux			Sauté de bœuf sauce libanaise		
Haricot verts à l'ail	30-avr.		Pommes sautées		
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature		
Madeleine			Madeleine		
		Vendredi		A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon		
Salade Béatrice			Salade Béatrice		
Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux			Estouffade de porc à l'orange		
Riz de Camarque IGP au curry	1-mai		Carottes BIO au jus		
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		Samedi		A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets		
Radis beurre			Radis beurre		
Paleron de bœuf sauce ravigote			Escalope de volaille sauce miel		
Blé CE2	2-mai		Julienne de légumes BIO		
Edam BIO			Edam BIO		
Compote de pommes HVE			Compote de pommes HVE		
		Dimanche		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte		
Pâté de foie			Pâté de foie		
Sauté de porc sauce caramel			Jambon sauce forestière		
Brocolis BIO à l'anglaise	3-mai		Gratin de butternut et pommes de terre		
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP		
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes		

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 AVRIL

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 27 avril au 03 mai 2026		SEMAINE 18
LUNDI		
Soupe du Chef New York		27-avr.
Taboulé de perles HVE gourmande		
Boulette de soja aux épices douces		
Haricots beurre CE2 à l'ail		
Camembert BIO		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Velouté à la tomate		28-avr.
Carottes râpées BIO au citron		
Flan de légumes aux champignons		
PLAT COMPLET		
Triangle des alpes piémontaises BIO		
Semoule au lait		
MERCREDI		
Velouté de légumes		29-avr.
Salade de haricots verts vinaigrette		
Galette de soja sauce marengo		
Purée BIO		
Tomme blanche		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Potage du Chef aux pois cassés		30-avr.
Betteraves rouges HVE vinaigrette		
Falafels sauce pruneaux		
Haricots verts à l'ail		
Yaourt fermier sucré		
Eclair café		
 VENDREDI		
Soupe à l'oignon		1-mai
Salade Béatrice		
Nuggets de blé		
Riz de Camargue IGP au curry		
Chanteneige BIO		
Fruit de saison		
SAMEDI		
Velouté aux bolets		2-mai
Radis beurre		
Omelette aux oignons		
Blé CE2		
Edam BIO		
Compote de pommes HVE		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la carotte		3-mai
Salade aux trois légumes		
Tortillas		
Brocolis BIO à l'anglaise		
Fourme d'Ambert AOP		
Canelés		

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 AVRIL