

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 29 décembre au 04 janvier 2026			<b>NORMAL</b>		<b>SEMAINE 01</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			
Salade de perles HVE			Salade de perles HVE			
Pot au feu			Filet de poulet aux épices douces			
Légumes pot au feu		29-déc.	Navets braisés			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
<b>Mardi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Blanquette de dinde			Paleron de bœuf sauce tomate			
Chou-fleur BIO persillé			Pommes vapeur persillées			
Cantafrails			Cantafrails			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
<b>Mercredi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de bolets			Velouté de bolets			
Carottes râpées BIO vinaigrette			Carottes râpées BIO vinaigrette			
Saucisse de toulouse aux épices			Boulettes de volaille sauce Bercy			
Lentilles		31-déc.	Haricots verts persillés			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
<b>JOUR DE L'AN</b>		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Pâté Richelieu			Pâté Richelieu			
Cuisse de pintade sauce vigneron		1-janv.	Pavé de saumon MSC sauce aux			
Pommes de terre duchesses			Purée de patate douce			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Bavarois chocolat			Bavarois chocolat			
<b>Vendredi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires			
Pavé de saumon MSC sauce aneth			Garniture potée lorraine			
Légumes d'hiver		2-janv.	Légumes potée			
Camembert			Camembert			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
<b>Samedi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Joue de porc au cidre			Escalope de volaille sauce crème ciboulette			
Quinoa aux dés de carottes			Carottes Vichy BIO			
Fondu président			Fondu président			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
<b>Dimanche</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Rôti de dinde sauce tomate et basilic			Couscous de la mer			
Courgettes à l'ail			Semoule BIO			
Munster AOP			Munster AOP			
Galette des rois		4-janv.	Galette des rois			

**A rendre au plus tard le *VENDREDI 19 DECEMBRE***

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

<b>Du 29 décembre au 04 janvier 2026</b>			<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 01</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				
Salade de perles HVE			Salade de perles HVE				
Pot au feu			Filet de poulet				
Légumes pot au feu			Navets braisés				
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré				
Fruit de saison			Fruit de saison				
	<b>Mardi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise			Soupe chinoise				
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE				
Blanquette de dinde			Paleron de bœuf				
Chou-fleur BIO persillé			Pommes vapeur				
Yaourt brassé			Yaourt brassé				
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache				
	<b>Mercredi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de bolets			Velouté de bolets				
Carottes râpées BIO vinaigrette			Carottes râpées BIO vinaigrette				
Saucisse de toulouse aux épices			Boulettes de volaille				
Lentilles			Haricots verts				
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO				
Fruit de saison			Fruit de saison				
	<b>JOUR DE L'AN</b>	<b>Jeudi</b>		<b>JOUR DE L'AN</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes				
Asperges vinaigrette			Asperges vinaigrette				
Cuisse de pintade			Pavé de saumon MSC				
Pommes de terre duchesses		1-janv.	Purée de patate douce				
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron				
Bavarois chocolat			Bavarois chocolat				
	<b>Vendredi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate				
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires				
Pavé de saumon MSC			Sauté de bœuf				
Légumes d'hiver			Légumes potée				
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré				
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits				
	<b>Samedi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson			Soupe au cresson				
Salade de haricots blancs vinaigrette			Salade de haricots blancs vinaigrette				
Joue de porc			Escalope de volaille				
Quinoa aux dés de carottes			Carottes Vichy BIO				
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits				
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO				
	<b>Dimanche</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux				
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE				
Rôti de dinde			Poulet rôti				
Courgettes à l'ail			Semoule BIO				
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits				
Galette des rois			Galette des rois				

**A rendre au plus tard le VENDREDI 19 DECEMBRE**

Tél. : 03 44 78 50 66

Nom :

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

<b>Du 29 décembre au 04 janvier 2026</b>			<b>SANS SUCRE</b>		<b>SEMAINE 01</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				
Salade de perles HVE		Salade de perles HVE				
Pot au feu		Filet de poulet aux épices douces				
Légumes pot au feu	29-déc.	Navets braisés				
Emmental BIO		Emmental BIO				
Fruit de saison		Fruit de saison				
	<b>Mardi</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise		Soupe chinoise				
Céleri aux pommes HVE		Céleri aux pommes HVE				
Blanquette de dinde		Paleron de bœuf sauce tomate				
Chou-fleur BIO persillé		Pommes vapeur persillées				
Cantafrails		Cantafrails				
Yaourt nature		Yaourt nature				
	<b>Mercredi</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de bolets		Velouté de bolets				
Carottes râpées BIO vinaigrette		Carottes râpées BIO vinaigrette				
Saucisse de toulouse aux épices		Boulettes de volaille sauce Bercy				
Lentilles	31-déc.	Haricots verts persillés				
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature				
Fruit de saison		Fruit de saison				
	<b>Jeudi</b>		<b>JOUR DE L'AN</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes		Potage du Chef aux légumes				
Pâté Richelieu		Pâté Richelieu				
Cuisse de pintade sauce vigneron		Pavé de saumon MSC sauce aux				
Pommes de terre duchesses 		Purée de patate douce				
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP				
Bavarois chocolat	1-janv.	Bavarois chocolat				
	<b>Vendredi</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate		Velouté à la tomate				
Cake du Chef aux olives noires		Cake du Chef aux olives noires				
Pavé de saumon MSC sauce aneth		Garniture potée lorraine				
Légumes d'hiver	2-janv.	Légumes potée				
Camembert		Camembert				
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature				
	<b>Samedi</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson		Soupe au cresson				
Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail				
Joue de porc au cidre		Escalope de volaille sauce crème ciboulette				
Quinoa aux dés de carottes	3-janv.	Carottes Vichy BIO				
Fondue président		Fondue président				
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO				
	<b>Dimanche</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux poireaux		Potage du Chef aux poireaux				
Salade coleslaw HVE		Salade coleslaw HVE				
Rôti de dinde sauce tomate et basilic		Couscous de la mer				
Courgettes à l'ail		Semoule BIO				
Munster AOP		Munster AOP				
Galette des rois	4-janv.	Galette des rois				

*A rendre au plus tard le VENDREDI 19 DECEMBRE*

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom :

Du 29 décembre au 04 janvier 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 01
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef aux épinards		29-déc.
Salade de perles HVE		
Boulettes de soja sauce aux épices douces		
Légumes pot au feu		
Emmental BIO		
Fruit de saison		
<b>MARDI</b>		
Soupe chinoise		30-déc.
Céleri aux pommes HVE		
Quenelles lyonnaises sauce tomate		
Chou-fleur BIO persillé		
Cantafrails		
Entremet du Chef à la pistache		
<b>MERCREDI</b>		
Velouté de bolets		31-déc.
Carottes râpées BIO vinaigrette		
Knack végétale		
Lentilles		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		
<b>JEUDI</b>		
Potage du Chef aux légumes		1-janv.
Asperges vinaigrette		
Galette de quinoa à la provençale		
Pommes de terre duchesse		
Fourme d'Ambert AOP		
Bavarois chocolat		
<b>VENDREDI</b>		
Velouté à la tomate		2-janv.
Cake du Chef aux olives noires		
Crêpe aux champignons		
Légumes d'hiver		
Camembert		
Fromage blanc aux fruits		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe au cresson		3-janv.
Salade de haricots blancs vinaigrette		
Galette de soja sauce au cidre IGP		
Quinoa aux dés de carottes		
Fondu président		
Compote de pommes BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef aux poireaux		4-janv.
Salade coleslaw HVE		
Boulettes de soja sauce tomate basilic		
Courgettes à l'ail		
Munster AOP		
Galette des rois		

*A rendre au plus tard le VENDREDI 19 DECEMBRE*