

Du Lundi 29 avril au Dimanche 05 mai 2024 :			Semaine 18	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage au potiron	29-avr.	Potage au potiron		
Chou-fleur bio sauce cocktail		Chou-fleur bio sauce cocktail		
Filet de poulet aux épices douces		Spaghettis BIO à la carbonara		
Coquillettes BIO		PLAT COMPLET		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Mardi			A	B
Velouté à la tomate	30-avr.	Velouté à la tomate		
Carottes rapées bio au citron		Carottes rapées bio au citron		
Cervelas Obernois		Boulettes d'agneau sauce orientale		
Poêlée de légumes		Blé HVE		
Triangle des Alpes Piémontaises BIO		Triangle des Alpes Piémontaises BIO		
Liégeois vanille lit caramel		Liégeois vanille lit caramel		
Mercredi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés	1-mai	Potage du Chef aux pois cassés		
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
Velouté de légumes	2-mai	Velouté de légumes		
Chou rouge HVE vinaigrette		Chou rouge HVE vinaigrette		
Rôti de dinde aux pruneaux		Sauté de bœuf sauce libanaise		
Haricots verts à l'ail		Riz long de Camargue IGP aux oignons		
Yaourt fermier sucré		Yaourt fermier sucré		
Crêpe au chocolat		Crêpe au chocolat		
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	3-mai	Soupe à l'oignon		
Salade Béatrice		Salade Béatrice		
Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux		Estouffade de porc à l'orange		
Riz de Camargue IGP au curry		Carottes Bio au jus		
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Samedi			A	B
Velouté de bolets	4-mai	Velouté de bolets		
Salade Coleslaw BIO		Salade Coleslaw BIO		
Paleron braisé sauce ravigote		Escalope de volaille sauce miel		
Blé HVE		Brunoise de légumes		
Edam BIO		Edam BIO		
Compote de pommes framboises		Compote de pommes framboises		
Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone	5-mai	Potage du Chef brocoli et mascarpone		
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		

A rendre pour le vendredi 12 avril

Du Lundi 29 avril au Dimanche 05 mai 2024 :			Semaine 18	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage au potiron	29-avr.	Potage au potiron		
Chou-fleur BIO sauce Cocktail		Chou-fleur BIO sauce Cocktail		
Filet de poulet		Boulettes de soja		
Coquillettes BIO		Spaghettis BIO		
Petit-suisse aromatisé		Petit-suisse aromatisé		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Mardi			A	B
Velouté à la tomate	30-avr.	Velouté à la tomate		
Carottes rapées BIO au citron		Carottes rapées BIO au citron		
Flan de légumes aux champignons		Boulettes d'agneau		
PLAT COMPLET		Blé HVE		
Yaourt sucré BIO		Yaourt sucré BIO		
Liégeois vanille lit caramel		Liégeois vanille lit caramel		
Mercredi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés	1-mai	Potage du Chef aux pois cassés		
Salade de riz Carmen		Salade de riz Carmen		
Sauté de veau		Cœur de colin MSC		
Purée BIO		Epinards à la crème BIO		
Fromage blanc au caramel		Fromage blanc au caramel		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Jeudi			A	B
Velouté de légumes	2-mai	Velouté de légumes		
Chou rouge HVE vinaigrette		Chou rouge HVE vinaigrette		
Rôti de dinde aux pruneaux		Sauté de bœuf		
Haricots verts		Riz long de Camargue IGP		
Yaourt fermier sucré		Yaourt fermier sucré		
Crêpe au chocolat		Crêpe au chocolat		
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	3-mai	Soupe à l'oignon		
Salade Béatrice		Salade Béatrice		
Filet de colin MSC		Estouffade de porc		
Riz de Camargue IGP au curry		Carottes BIO au jus		
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Samedi			A	B
Velouté de bolets	4-mai	Velouté de bolets		
Salade coleslaw BIO		Salade coleslaw BIO		
Paleron de bœuf		Escalope de volaille		
Blé HVE		Brunoise de légumes		
Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO		
Compote de pommes framboises		Compote de pommes framboises		
Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone	5-mai	Potage du Chef brocoli et mascarpone		
Salade de pâtes basilic		Salade de pâtes basilic		
Sauté de porc		Jambon braisé		
Brocolis BIO à l'anglaise		Gratin de butternut et pommes de terre		
Crème dessert pralinée		Crème dessert pralinée		
Canelés		Canelés		

A rendre pour le vendredi 12 avril














Du Lundi 29 avril au Dimanche 05 mai 2024 :			Semaine 18	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage au potiron	29-avr.	Potage au potiron		
Chou-fleur bio sauce cocktail		Chou-fleur bio sauce cocktail		
Filet de poulet aux épices douces		Spaghettis BIO à la carbonara		
Coquillettes BIO		PLAT COMPLET		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Mardi			A	B
Velouté à la tomate	30-avr.	Velouté à la tomate		
Carottes rapées bio au citron		Carottes rapées bio au citron		
Cervelas Obernois		Boulettes d'agneau sauce orientale		
Poêlée de légumes		Blé HVE		
Triangle des Alpes Piémontaises BIO		Triangle des Alpes Piémontaises BIO		
Yaourt nature		Yaourt nature		
Mercredi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés	1-mai	Potage du Chef aux pois cassés		
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
Velouté de légumes	2-mai	Velouté de légumes		
Chou rouge HVE vinaigrette		Chou rouge HVE vinaigrette		
Rôti de dinde aux pruneaux		Sauté de bœuf sauce libanaise		
Haricots verts à l'ail		Riz long de Camargue IGP aux oignons		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature		
Cake framboises sans sucre ajouté		Cake framboises sans sucre ajouté		
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	3-mai	Soupe à l'oignon		
Salade Béatrice		Salade Béatrice		
Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux		Estouffade de porc à l'orange		
Riz de Camargue IGP au curry		Carottes Bio au jus		
Petit-suisse nature		Petit-suisse nature		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Samedi			A	B
Velouté de bolets	4-mai	Velouté de bolets		
Salade Coleslaw BIO		Salade Coleslaw BIO		
Paleron braisé sauce ravigote		Escalope de volaille sauce miel		
Blé HVE		Brunoise de légumes		
Edam BIO		Edam BIO		
Compote de pommes fraises		Compote de pommes fraises		
Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone	5-mai	Potage du Chef brocoli et mascarpone		
Pâté de foie		Pâté de foie		
Sauté de porc sauce caramel		Jambon sauce forestière		
Brocolis BIO à l'anglaise		Gratin de butternut et pomme de terre		
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP		
Tarte aux pommes sans sucre ajouté		Tarte aux pommes sans sucre ajouté		

A rendre pour le vendredi 12 avril

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du Lundi 29 avril au Dimanche 05 mai 2024 :	Semaine 18
LUNDI	
Potage au potiron	29-avr.
Chou-fleur bio sauce cocktail	
Boulettes de soja sauce épices douces	
Coquillettes BIO 	
Cantal AOP 	
Fruit de saison HVE 	
MARDI	
Velouté à la tomate	30-avr.
Carottes rapées bio au citron	
Flan de légumes aux champignons	
PLAT COMPLET	
Triangle des Alpes Piémontaises BIO	
Liégeois vanille lit caramel	
MERCREDI	
Potage du Chef aux pois cassés	1-mai
Salade de riz Carmen	
Galette de soja sauce marengo	
Purée BIO 	
Tomme blanche	
Fruit de saison BIO 	
JEUDI	
Velouté de légumes	2-mai
Chou rouge HVE vinaigrette 	
Falafels sauce pruneaux	
Haricots verts à l'ail	
Yaourt fermier sucré 	
Crêpe au chocolat	
 VENDREDI	
Soupe à l'oignon	3-mai
Salade Béatrice	
Nuggets de blé	
Riz de Camargue IGP au curry 	
Petit-suisse sucré	
Fruit de saison HVE 	
SAMEDI	
Velouté de bolets	4-mai
Salade Coleslaw BIO 	
Flan de courgettes	
PLAT COMPLET	
Edam BIO 	
Compote de pommes framboises	
DIMANCHE	
Potage du Chef brocoli et mascarpone	5-mai
Salade de pâtes basilic	
Pizza au fromage	
Brocolis BIO à l'anglaise 	
Fourme d'Ambert AOP 	
Canelés	

A rendre pour le vendredi 12 avril