

Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du Lundi 29 juillet au Dimanche 04 août 2024 :			Sema	Semaine 31	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В	
Potage du Chef lentilles pdt	1	Potage du Chef lentilles pdt			
Carottes râpées BIO au citron		Carottes râpées BIO au citron			
Crépinette sauce cidre		Filet de lieu aux amandes			
Tortis HVE	29-juil.	Brocolis aux amandes			
Tomme blanche	,	Tomme blanche			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Truit de Saison Bio	Mardi	Trait de Saison Bio	Α	В	
Soupe de poisson méditérranée		Soupe de poisson méditérranée			
Salade laperousse		Salade laperousse	1		
Rôti de dinde sauce à l'indienne		Andouillette sauce moutarde			
Poêlée de fenouil	30-juil.	Frites au four CE2			
Camembert BIO	Jo juli.	Camembert BIO			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE			
Compote de pomines TVL	Mercredi	Compote de pommes TVL	Α	В	
Potage du Chef à la courgette	Piercieul	Potage du Chef à la courgette	_ ^	D	
Pâté de tête vinaigrette		Pâté de tête vinaigrette			
Kebab à la sauce tomate		Fricassé de volaille sauce méridionale			
Mélange de légumes à l'orientale	31-juil.	Brunoise de légumes			
	31-juli.				
Cantal AOP		Cantal AOP			
Fruit de saison	7	Fruit de saison			
Cours à lleisnes	Jeudi	Cours à llaismen	Α	В	
Soupe à l'oignon Concombres à la crème		Soupe à l'oignon Concombres à la crème			
Rissolette de veau	1^+	Sauté de porc sauce curry			
Courgettes BIO à l'ail	1-août	Coquillettes BIO			
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille			
Bavarois chocolat		Bavarois chocolat			
\(\lambda \) \(\lambda \) \(\lambda \)	Vendredi	V 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Α	В	
Velouté d'asperges		Velouté d'asperges			
Salade de maïs, pois chiche et poivrons		Salade de maïs, pois chiche et poivrons			
Filet de hoki MSC sauce curry		Filet de poulet sauce pomme canelle			
Riz doré	2-août	Carottes BIO à la crème			
Triangle des Alpes BIO		Triangle des Alpes BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
	Samedi		Α	В	
Potage au potiron		Potage au potiron			
Salade de penne]	Salade de penne			
Rognons de bœuf sauce madère		Omelette espagnole			
Purée de haricots verts BIO	3-août	Semoule BIO			
Petit moulé ail et fines herbes		Petit moulé ail et fines herbes			
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO			
Dimanche			Α	В	
Soupe New York du Chef		Soupe New York du Chef]		
Macédoine BIO mayonnaise		Macédoine BIO mayonnaise			
Emincés de poulet sauce curry		Quenelles de brochet sauce Aurore			
Aubergines grillées	4-août	Céléri braisé			
Chèvre					
Chevie		Chèvre			



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du Lundi 29 juillet a	au Dima	nche 04 août 2024 :	Sema	ine 31
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef lentilles pdt		Potage du Chef lentilles pdt		_
Carottes râpées BIO au citron		Carottes râpées BIO au citron		
Crépinette		Filet de lieu MSC		
Tortis HVE	29-juil.	Brocolis		
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mardi		Α	В
Soupe de poisson méditérranée		Soupe de poisson méditérranée		
Salade laperousse		Salade laperousse		
Rôti de dinde au jus		Andouillette		
Poêlée de fenouil	30-juil.	Frites au four CE2		
Yaourt sucré		Yaourt sucré		
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE		
	Mercredi		Α	В
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette		
Salade jaune		Salade jaune	1	
Kebab de volaille		Fricassé de volaille		
Mélange de légumes à l'orientale	31-juil.	Brunoise de légumes		
Petit-suisse aromatisé	0 = j	Petit-suisse aromatisé		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Trait de Saison	Jeudi	Trait de Saison	Α	В
Soupe à l'oignon	7000	Soupe à l'oignon		
Concombres à la crème		Concombres à la crème		
Rissolette de veau		Sauté de porc		
Courgettes BIO à l'ail	1-août	Coquillettes BIO		
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille		
Bavarois chocolat		Bavarois chocolat	ĺ	
Bavarois errocorae	Vendredi	Bavarolo errocolac	Α	В
Velouté d'asperges		Velouté d'asperges		
Salade de maïs, pois chiche et poivrons		Salade de maïs, pois chiche et poivrons	1	
Filet de hoki MSC		Filet de poulet		
Riz doré	2-août	Carottes BIO à la crème		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Trait as salson five	Samedi	Traic do Salson Hive	Α	В
Potage au potiron		Potage au potiron		
Salade de penne		Salade de penne	1	
Rognons de bœuf		Omelette espagnole		
Purée de haricots verts BIO	3-août	Semoule BIO		
petit-suisse sucré		petit-suisse sucré		
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO	1	
	Dimanche		Α	В
Soupe New York du Chef		Soupe New York du Chef		
		Macédoine BIO mayonnaise	1	
Macédoine BIO mayonnaise			1	
Macédoine BIO mayonnaise Emincés de poulet		Ouenelles de brochet		
Emincés de poulet	4-août	Quenelles de brochet Céléri braisé		
	4-août	Quenelles de brochet Céléri braisé Yaourt nature		



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du Lundi 29 juillet a	au Dima	nche 04 août 2024 :	Sema	ine 31
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef lentilles pdt		Potage du Chef lentilles pdt		
Carottes râpées BIO au citron		Carottes râpées BIO au citron		
Crépinette sauce cidre		Filet de lieu aux amandes		
Tortis HVE	29-juil.	Brocolis aux amandes		
Tomme blanche		Tomme blanche		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mardi		Α	В
Soupe de poisson méditérranée		Soupe de poisson méditérranée		
Salade laperousse		Salade laperousse		
Rôti de dinde sauce à l'indienne		Andouillette sauce moutarde		
Poêlée de fenouil	30-juil.	Frites au four CE2		
Camembert BIO	1 1	Camembert BIO		
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO		
	Mercredi		Α	В
Potage du Chef à la courgette		Potage du Chef à la courgette		
Pâté de tête vinaigrette		Pâté de tête vinaigrette	1	
Kebab à la sauce tomate	<u> </u>	Fricassé de volaille sauce méridionale		
Mélange de légumes à l'oriental	31-juil.	Brunoise de légumes		
Cantal AOP	J - J - J - I	Cantal AOP		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Truit de Saison	Jeudi	Trait de Saison	Α	В
Soupe à l'oignon	Jeau.	Soupe à l'oignon		
Concombres à la crème		Concombres à la crème		
Rissolette de veau		Sauté de porc sauce curry		
Courgettes BIO à l'ail	1-août	Coquillettes BIO		
Yaourt local nature	1 4040	Yaourt local nature		
Madeleine		Madeleine		
riddeleine	Vendredi	riddeleitie	Α	В
Velouté d'asperges		Velouté d'asperges		
Salade de maïs, pois chiche et poivrons		Salade de maïs, pois chiche et poivrons		
Filet de hoki MSC sauce curry		Filet de poulet sauce pomme canelle		
Riz doré	2-août	Carottes BIO à la crème		
Triangle des Alpes BIO		Triangle des Alpes BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Trait ac saison five	Samedi	Trait de Saison Tive	Α	В
Potage au potiron		Potage au potiron		
Salade de penne	1	Salade de penne	1	
Rognons de bœuf sauce madère		Omelette espagnole		
Purée de haricots verts BIO	3-août	Semoule BIO		
Petit moulé ail et fines herbes	Jaout	Petit moulé ail et fines herbes		
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO		
Tromage blane flature bio	Dimanche		Α	В
Soupe New York du Chef		Soupe New York du Chef	^	
Macédoine BIO mayonnaise		Macédoine BIO mayonnaise	1	
Emincés de poulet sauce curry		Quenelles de brochet sauce Aurore		
	4-août	Céléri braisé		
Aubergines grillées Chèvre	4-aout	Celeri braise Chèvre		
Forêt noire		Forêt noire		



Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du Lundi 29 juillet au Dimanche 04 août 2024 :	Semaine 31
LUNDI	
Potage du Chef lentilles pdt	29-juil.
Carottes râpées BIO au citron	
Nuggets de blé	
_ Tortis HVE	
_ Tomme blanche	
Fruit de saison BIO	
MARDI	
Soupe de poisson méditérranée	30-juil.
Salade de pommes de terre persillées	
Galette de soja sauce à l'indienne	
Poêlée de fenouil	
Camembert BIO	
Compote de pomme HVE	
MERCREDI	24 5.31
Potage du Chef à la courgette	31-juil.
Salade jaune	
Boulettes de soja sauce tomate	
Mélange de légumes à l'orientale	
Cantal AOP	
Fruit de saison JEUDI	
Soupe à l'oignon	1-août
Concombres à la crème	1-aout
Feuilleté au chèvre	
Courgettes BIO à l'ail	
Yaourt local vanille	
Bavarois chocolat	
VENDREDI VENDREDI	
Velouté d'asperges	2-août
Salade de maïs, pois chiche et poivrons	
Galette végétarienne BIO	
Riz doré	
Triangle des Alpes BIO	
Fruit de saison HVE	
SAMEDI	
Potage au potiron	3-août
Salade de penne	
Omelette espagnole	
Purée de haricots verts BIO	
Petit moulé ail et fines herbes	
Fromage blanc aux fruits BIO	
DIMANCHE	
Soupe New York du Chef	4-août
Macédoine BIO mayonnaise	
Boulettes de soja sauce forestière	
Aubergines grillées	
Chèvre	
Beignet framboise	

Nom: