



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 14 au 03 septembre 2023 - Midi

SANS SUCRE

SANS SEL

HACHÉ

vendredi 01/09/2023	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - SAUCE CITRON BLEU COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - SAUCE CITRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT COMPOTE POMME ABRICOT	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE D'ÉPINARDS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
samedi 02/09/2023	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE FAÇON PESTO ROUGAIL DE SAUCISSE - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE FAÇON PESTO RÔTI DE DINDE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE TOMATE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS VANILLE
dimanche 03/09/2023	PÂTÉ EN CROÛTE - , CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES	SALADE VERTE - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE SUISSE NATURE TARTE AUX CERISES DU CHEF	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 04 septembre au 10 septembre 2023 - Midi

lundi 04/09/2023	ssu <input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE BRIE (PORTION) FRUIT DE SAISON	ass <input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	mixé <input type="checkbox"/>	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CHOCOLAT
mardi 05/09/2023	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO GOUDA YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT PRALINÉ	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POTIMARRON FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CAFÉ
mercredi 06/09/2023	<input type="checkbox"/>	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC - SAUCE SUPRÊME - PETITS POIS À L'AIL - POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC - SAUCE SUPRÊME - PETITS POIS À L'AIL - POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE
jeudi 07/09/2023	<input type="checkbox"/>	FLAMISCHE AUX POIREAUX MOULES MARINIÈRES - FRITES AU FOUR DUO DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	FLAMISCHE AUX POIREAUX MOULES MARINIÈRES - FRITES AU FOUR YAOURT ARÔME POIRE AUX SPECULOOS	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
vendredi 08/09/2023	<input type="checkbox"/>	CAKE À LA FÊTA DU CHEF PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE DIEPPOISE - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE EMMENTAL SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	CAKE À LA FÊTA DU CHEF PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE DIEPPOISE - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE FRUIT DE SAISON FLAN CARAMEL	<input type="checkbox"/>	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE D'ÉPINARDS FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
samedi 09/09/2023	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE AUX HERBES LINGUINI AU POULET, POIVRON ET PESTO MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE AUX HERBES LINGUINI AU POULET, POIVRON ET PESTO MOUSSE CAFÉ COMPOTE POMME FRAISE	<input type="checkbox"/>	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
dimanche 10/09/2023	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL LONGE DE PORC - SAUCE AU BLEU - POMMES DE TERRE GRENAILLE TOMME BLANCHE CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL LONGE DE PORC - SAUCE AU BLEU - POMMES DE TERRE GRENAILLE SUISSES NATURE GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 11 septembre au 17 septembre 2023 - Midi

lundi 11/09/2023	ssu <input type="checkbox"/>	PASTÈQUE MERGUEZ - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO EDAM FRUIT DE SAISON	sse <input type="checkbox"/>	PASTÈQUE MERGUEZ - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC
mardi 12/09/2023	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE JAMBON BLANC LR - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE LÉGUMES CAMEMBERT COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE JAMBON BLANC LR - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE LÉGUMES GAUFRE LIÉGEOISE COMPOTE POMME CASSIS	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
mercredi 13/09/2023	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS AIGUILLETES DE POULET - SAUCE CÉLESTINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF CHANTAILLOU NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ AIGUILLETES DE POULET - SAUCE CÉLESTINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF CHANTAILLOU NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS VANILLE
jeudi 14/09/2023	<input type="checkbox"/>	TERRINE FORESTIÈRE - , CORNICHONS SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - GRATIN DAUPHINOIS - CHOU ROUGE DUO DE FROMAGES MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - GRATIN DAUPHINOIS - CHOU ROUGE YAOURT NATURE CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	<input type="checkbox"/>	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CHOCOLAT
vendredi 15/09/2023	<input type="checkbox"/>	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON DOS DE COLIN MSC - SAUCE ARMORICAINE - SEMOULE BIO EMMENTAL FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON DOS DE COLIN MSC - SAUCE ARMORICAINE - SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC
samedi 16/09/2023	<input type="checkbox"/>	CHOU FLEUR - VINAIGRETTE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	CHOU FLEUR - VINAIGRETTE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE
dimanche 17/09/2023	<input type="checkbox"/>	MELON PAELLA AU POULET MIMOLETTE GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	MELON PAELLA AU POULET FRUIT DE SAISON CROISILLON AUX ABRICOTS	<input type="checkbox"/>	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 18 septembre au 24 septembre 2023 - Midi

lundi 18/09/2023	sssucr <input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETES BIO BRIE (PORTION) FRUIT DE SAISON	sssel <input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETES BIO GAUFRE LIÉGEOISE FRUIT DE SAISON	mixé <input type="checkbox"/>	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
mardi 19/09/2023	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTE AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES TOMME NOIRE (PORTION) YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTE AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CAMEL
mercredi 20/09/2023	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CUISSÉ DE POULET - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRAIS AUX NOIX FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CUISSÉ DE POULET - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRAIS AUX NOIX FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME FRAISE
jeudi 21/09/2023	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ - SAUCE DIJONNAISE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR DUO DE FROMAGES CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ - SAUCE DIJONNAISE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT ARÔME FLAMUSSE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
vendredi 22/09/2023	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX FROMAGES FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CITRON - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL GOUDA SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CITRON - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL FRUIT DE SAISON FLAN CAMEL	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE BULGARE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
samedi 23/09/2023	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AU SURIMI - VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE AU MIEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETITS POIS AUX OIGNONS COULOMMIERS (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AU SURIMI - VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE AU MIEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETITS POIS AUX OIGNONS MOUSSE CAFÉ FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
dimanche 24/09/2023	<input type="checkbox"/>	FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA FLAMANDE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ROQUEFORT AOP (PORTION) CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	COEUR DE PALMIER SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA FLAMANDE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE FRUIT DE SAISON BLANC EN NEIGE - CRÈME ANGLAISE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 25 septembre au 30 septembre - Midi

lundi 25/09/2023	ssucre <input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE PILAF EDAM YAOURT NATURE	sssel <input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE PILAF FRUIT DE SAISON MOUSSE CHOCOLAT	mixé <input type="checkbox"/>	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
mardi 26/09/2023	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PENNE BIO - FAÇON CARBONARA PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PENNE BIO - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME BANANE
mercredi 27/09/2023	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF SAINT PAULIN SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF FRUIT DE SAISON YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
jeudi 28/09/2023	<input type="checkbox"/>	CLAFOUTIS NORMAND ESCALOPE DE POULET - SAUCE NORMANDE - POMMES DE TERRE GRENAILLE DUO DE FROMAGES CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE ESCALOPE DE POULET - SAUCE NORMANDE - POMMES DE TERRE GRENAILLE FLAN VANILLE TARTE AUX POMMES	<input type="checkbox"/>	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
vendredi 29/09/2023	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE AUX CÂPRES - BROCOLIS PERSILLÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE AUX CÂPRES - BROCOLIS PERSILLÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT AUX FRUITS TARTE AU FLAN	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
samedi 30/09/2023	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL CUISSÉ DE POULET - SAUCE MARCHAND DE VIN - NAVETS BRAISÉS - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL CUISSÉ DE POULET - SAUCE MARCHAND DE VIN - NAVETS BRAISÉS - POMMES DE TERRE COMPOTE POMME HVE CRÈME DESSERT CAFÉ	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS VANILLE