



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT (avec potage)

Menu du 1^{er} au 03 septembre 2023 - Midi

MENU A

Menu 5

MENU C

vendredi 01/09/2023	<input type="checkbox"/> <p>SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE - POTAGE FILET DE MERLU BLANC - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - SAUCE CITRON BLEU COMPOTE POMME ABRICOT</p>	<input type="checkbox"/> <p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - POTAGE LASAGNES BOLOGNAISE VBF BLEU CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<input type="checkbox"/> <p>FILET DE MERLU BLANC - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - SAUCE CITRON BLEU COMPOTE POMME ABRICOT</p>
samedi 02/09/2023	<input type="checkbox"/> <p>COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE FAÇON PESTO - POTAGE ROUGAIL DE SAUCISSE - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON</p>		<input type="checkbox"/> <p>ROUGAIL DE SAUCISSE - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON</p>
dimanche 03/09/2023	<input type="checkbox"/> <p>PÂTÉ EN CROÛTE - , CORNICHONS - POTAGE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX CERISES DU CHEF</p>		<input type="checkbox"/> <p>RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX CERISES DU CHEF</p>



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT (avec potage)

Menu du 04 septembre au 10 septembre 2023 - Midi

MENU A

MENU B

MENU C

lundi 04/09/2023	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - POTAGE BOULETTE À L'AGNEAU - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE BRIE (PORTION) FRUIT DE SAISON	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE - POTAGE ESCALOPE DE PORC - SAUCE ESTRAGON - CÔTE DE PORC - POMMES DE TERRE BRIE (PORTION) GAUFRE LIÉGEOISE	BOULETTE À L'AGNEAU - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE BRIE (PORTION) FRUIT DE SAISON
mardi 05/09/2023	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE - POTAGE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO GOUDA CRÈME DESSERT PRALINÉ	CONCOMBRE - VINAIGRETTE - POTAGE NORMANDIN DE VEAU - SAUCE AUX OLIVES - MACARONIS GOUDA FRUIT DE SAISON	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO GOUDA CRÈME DESSERT PRALINÉ
mercredi 06/09/2023	CRÊPE AU FROMAGE - POTAGE SAUTÉ DE PORC - SAUCE SUPRÊME - PETITS POIS À L'AIL - POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE - POTAGE BRANDADE DE POISSON FROMAGE FONDU (PORTION) MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE CHOCOLAT	SAUTÉ DE PORC - SAUCE SUPRÊME - PETITS POIS À L'AIL - POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) FRUIT DE SAISON
jeudi 07/09/2023	FLAMISCHE AUX POIREAUX - POTAGE MOULES MARINIÈRES - FRITES AU FOUR DUO DE FROMAGES POIRE AUX SPECULOOS	SALADE DE PÂTES AUX DÉS DE TOMATE - VINAIGRETTE - POTAGE ROGNONS DE BOEUF - SAUCE BORDELAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR DUO DE FROMAGES YAOURT ARÔME	MOULES MARINIÈRES - FRITES AU FOUR DUO DE FROMAGES POIRE AUX SPECULOOS
vendredi 08/09/2023	CAKE À LA FÊTA DU CHEF - POTAGE PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE DIEPPOISE - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE EMMENTAL FLAN CAMEL	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - POTAGE TORTELLINIS GRATINÉS À LA NAPOLITAINE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE DIEPPOISE - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE EMMENTAL FLAN CAMEL
samedi 09/09/2023	TOMATES - VINAIGRETTE AUX HERBES - POTAGE LINGUINI AU POULET, POIVRON ET PESTO MIMOLETTE COMPOTE POMME FRAISE		LINGUINI AU POULET, POIVRON ET PESTO MIMOLETTE COMPOTE POMME FRAISE
dimanche 10/09/2023	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL - POTAGE LONGE DE PORC - SAUCE AU BLEU - POMMES DE TERRE GRENAILLE TOMME BLANCHE GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF		LONGE DE PORC - SAUCE AU BLEU - POMMES DE TERRE GRENAILLE TOMME BLANCHE GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT (avec potage)

Menu du 11 septembre au 17 septembre 2023 - Midi

MENU A

MENU B

MENU C

C

lundi 11/09/2023	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE - POTAGE MERGUEZ - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO EDAM FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - POTAGE SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE BRUNE - JULIENNE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE EDAM FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	MERGUEZ - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO EDAM FRUIT DE SAISON
mardi 12/09/2023	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - POTAGE JAMBON BLANC LR - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE LÉGUMES CAMEMBERT COMPOTE POMME CASSIS	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - POTAGE PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE ROMARIN - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE CAMEMBERT GAUFRE LIÉGEOISE	<input type="checkbox"/>	JAMBON BLANC LR - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE LÉGUMES CAMEMBERT COMPOTE POMME CASSIS
mercredi 13/09/2023	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS - POTAGE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE CÉLESTINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF CHANTAILLOU NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - POTAGE SALADE DE POMMES DE TERRE AU HARENG FUMÉ CHANTAILLOU NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/>	AIGUILLETES DE POULET - SAUCE CÉLESTINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF CHANTAILLOU NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 14/09/2023	<input type="checkbox"/>	TERRINE FORESTIÈRE - , CORNICHONS - POTAGE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - GRATIN DAUPHINOIS - CHOU ROUGE DUO DE FROMAGES CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE - POTAGE CUISSÉ DE POULET - FRITES AU FOUR DUO DE FROMAGES YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - GRATIN DAUPHINOIS - CHOU ROUGE DUO DE FROMAGES CLAFOUTIS À LA MIRABELLE
vendredi 15/09/2023	<input type="checkbox"/>	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON - POTAGE DOS DE COLIN MSC - SAUCE ARMORICAINE - SEMOULE BIO EMMENTAL MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE - POTAGE JAMBON DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	DOS DE COLIN MSC - SAUCE ARMORICAINE - SEMOULE BIO EMMENTAL MOUSSE CHOCOLAT
samedi 16/09/2023	<input type="checkbox"/>	CHOU FLEUR - VINAIGRETTE - POTAGE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS CAFÉ
dimanche 17/09/2023	<input type="checkbox"/>	MELON - POTAGE PAELLA AU POULET MIMOLETTE CROISILLON AUX ABRICOTS	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	PAELLA AU POULET MIMOLETTE CROISILLON AUX ABRICOTS



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 18 septembre au 24 septembre 2023 - Midi

Menu A

Menu B

Menu C

lundi 18/09/2023	menu A <input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETTES BIO BRIE (PORTION) FRUIT DE SAISON	menu B <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU - SAUCE BRUNE - PURÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS BRIE (PORTION) GAUFRE LIÉGEOISE	Menu C <input type="checkbox"/>	SAUTÉ DE PORC - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETTES BIO BRIE (PORTION) FRUIT DE SAISON
mardi 19/09/2023	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTE AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES TOMME NOIRE (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE À L'ÉCHALOTE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL TOMME NOIRE (PORTION) MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	BOULETTE AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES TOMME NOIRE (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
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 AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CUISSÉ DE POULET - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRAIS AUX NOIX FROMAGE BLANC AUX FRUITS
jeudi 21/09/2023	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ - SAUCE DIJONNAISE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR DUO DE FROMAGES FLAMUSSE	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE POMME DE TERRE FARCIES - SAUCE TOMATE DUO DE FROMAGES YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	JAMBON BRAISÉ - SAUCE DIJONNAISE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR DUO DE FROMAGES FLAMUSSE
vendredi 22/09/2023	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX FROMAGES FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CITRON - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL GOUDA FLAN CARAMEL	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE VBF GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CITRON - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL GOUDA FLAN CARAMEL
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"/>		<input type="checkbox"/>	RÔTI DE DINDE - SAUCE AU MIEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETITS POIS AUX OIGNONS COULOMMIERS (PORTION) FRUIT DE SAISON
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) BLANC EN NEIGE - CRÈME ANGLAISE	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA FLAMANDE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ROQUEFORT AOP (PORTION) BLANC EN NEIGE - CRÈME ANGLAISE



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 25 septembre au 30 septembre 2023

Menu A

Menu B

Menu C

lundi 25/09/2023	menu A <input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE PILAF EDAM MOUSSE CHOCOLAT	menu B <input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE BORDELAISE - CAROTTES RONDELLES - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FRUIT DE SAISON	Menu C <input type="checkbox"/>	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE PILAF EDAM MOUSSE CHOCOLAT
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"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE JAMBON DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT PRALINÉ	<input type="checkbox"/>	PENNE BIO - FAÇON CARBONARA PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
mercredi 27/09/2023	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF SAINT PAULIN YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	SALAMI - , CORNICHONS GRATIN DE MACARONIS AUX DÉS DE VOLAILLE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	HACHIS PARMENTIER DU CHEF SAINT PAULIN YAOURT ARÔME
jeudi 28/09/2023	<input type="checkbox"/>	CLAFOUTIS NORMAND ESCALOPE DE POULET - SAUCE NORMANDE - POMMES DE TERRE GRENAILLE DUO DE FROMAGES TARTE AUX POMMES	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE CRÈME DUO DE FROMAGES FLAN VANILLE	<input type="checkbox"/>	ESCALOPE DE POULET - SAUCE NORMANDE - POMMES DE TERRE GRENAILLE DUO DE FROMAGES TARTE AUX POMMES
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 TARTE AU FLAN	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE TORTELLINI À LA VIANDE - SAUCE AUX OLIVES CAMEMBERT YAOURT AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE AUX CÂPRES - BROCOLIS PERSILLÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT TARTE AU FLAN
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 CRÈME DESSERT CAFÉ			<input type="checkbox"/>	CUISSÉ DE POULET - SAUCE MARCHAND DE VIN - NAVETS BRAISÉS - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE CRÈME DESSERT CAFÉ