



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du

01 octobre 2023 - Midi

SANS SUCRÉ

SANS SEL

MIXÉ

dimanche
01/10/2023

ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE
PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - AU JUS
MIMOLETTE
GAUFRE DE BRUXELLES

ENDIVES - VINAIGRETTE
PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - AU JUS
YAOURT NATURE SUCRÉ
ECLAIR CHOCOLAT

SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ)
MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
BROCOLIS
FROMAGE FONDU (PORTION)
FROMAGE BLANC



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 02 octobre au 08 octobre 2023 - Midi

SANS SUCRE

SANS SEL

MIXÉ

lundi 02/10/2023	☐ sssucr	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE JAMBON LR CHAUD - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS BLANCS BIO À L'AIL CHANTAILLOU NATURE FRUIT DE SAISON	☐ sssel	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE JAMBON LR CHAUD - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS BLANCS BIO À L'AIL CHANTAILLOU NATURE FRUIT DE SAISON	☐ mixé	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CHOCOLAT
mardi 03/10/2023	☐	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - SEMOULE BIO EMMENTAL FROMAGE BLANC NATURE	☐	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - SEMOULE BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS CRÈME DESSERT CARAMEL	☐	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CAFÉ
mercredi 04/10/2023	☐	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PILON DE POULET - SAUCE AU CUMIN - RIZ DE CARMARGUE JAUNE CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	☐	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PILON DE POULET - SAUCE AU CUMIN - RIZ DE CARMARGUE JAUNE CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	☐	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE
jeudi 05/10/2023	☐	MOULES À L'ESCAPÈCHE CHOUROUTE DE LA MER DU CHEF DUO DE FROMAGES CAKE FRAMBOISE S/SUCRE	☐	MOULES À L'ESCAPÈCHE CHOUROUTE DE LA MER DU CHEF FRUIT DE SAISON FAR BRETON DU CHEF	☐	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
vendredi 06/10/2023	☐	QUICHE À L'OIGNON PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE MADÈRE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU YAOURT NATURE	☐	QUICHE À L'OIGNON RÔTI DE DINDE - SAUCE MADÈRE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRÉ	☐	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
samedi 07/10/2023	☐	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX HERBES AIGUILLETES DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - COQUILLETES BIO MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	☐	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX HERBES AIGUILLETES DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - COQUILLETES BIO MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	☐	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
dimanche 08/10/2023	☐	TERRINE DE SAUMON - SAUCE COCKTAIL BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE POMME SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE	☐	TERRINE DE SAUMON - SAUCE COCKTAIL BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE POMME CR COMPOTE DE POMME COUPELLE TARTE AUX POMMES BIO BOURDALOUE	☐	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 09 octobre au 15 octobre 2023 - Midi

SANS SUCRE

SANS SEL

MIXÉ

lundi 09/10/2023	☐ sssucr	SALADE DE POMMES DE TERRE ET EMMENTAL - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CÔTE DE PORC - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE CANCOILLOTE BRIE (PORTION) YAOURT NATURE	☐ sssel	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CÔTE DE PORC - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE CANCOILLOTE FRUIT DE SAISON FLAN CHOCOLAT	☐ mixé	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC
mardi 10/10/2023	☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE CHASSEUR - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE TOMME NOIRE (PORTION) FRUIT DE SAISON	☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE CHASSEUR - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE MOUSSE CAFÉ FRUIT DE SAISON	☐	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
mercredi 11/10/2023	☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE À L'ITALIENNE FROMAGE FRAIS AUX NOIX SUISSE NATURE	☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE À L'ITALIENNE FRUIT DE SAISON LIEGEOIS VANILLE	☐	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS VANILLE
jeudi 12/10/2023	☐	FLAMISCHE AUX POIREAUX JOUÉ DE PORC - SAUCE PICARDE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS DUO DE FROMAGES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	☐	FLAMISCHE AUX POIREAUX JOUÉ DE PORC - SAUCE PICARDE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS YAOURT ARÔME POIRE AUX SPECULOOS	☐	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CHOCOLAT
vendredi 13/10/2023	☐	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE PILAF GOUDA FRUIT DE SAISON	☐	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE PILAF CRÈME DESSERT PRALINÉ FRUIT DE SAISON	☐	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 14/10/2023	☐	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES COULOMMIERS (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE	☐	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL ESCALOPE DE DINDE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES - SAUCE BRUNE COULOMMIERS (PORTION) - FRUIT DE SAISON FLAN CARAMEL	☐	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE
dimanche 15/10/2023	☐	MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - POMMES DE TERRE À L'AIL ROQUEFORT AOP (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	☐	HARICOTS BEURRE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - POMMES DE TERRE À L'AIL YAOURT NATURE PARIS BREST	☐	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 16 octobre au 22 octobre 2023 - Midi

sans sucre

sans sel

mixé

lundi 16/10/2023	☐ ssucr	SALADE PIEMONTAISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE BERCY - BROCOLIS - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FRUIT DE SAISON	☐ ssel	SALADE PIEMONTAISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE BERCY - BROCOLIS - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	☐ mixé	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 17/10/2023	☐	QUICHE AU POTIMARRON ESCALOPE DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - HARICOTS PLATS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE	☐	QUICHE AU POTIMARRON ESCALOPE DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - HARICOTS PLATS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE	☐	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CARAMEL
mercredi 18/10/2023	☐	SALADE DE CHOU BLANC ET CAROTTES - FAÇON COLESLAW PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	☐	SALADE DE CHOU BLANC ET CAROTTES - FAÇON COLESLAW PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF LIEGEOIS CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	☐	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME FRAISE
jeudi 19/10/2023	☐	FRISÉE AUX LARDONS - VINAIGRETTE POTÉE CHAMPENOISE DUO DE FROMAGES FROMAGE BLANC NATURE	☐	SALADE FRISÉE - VINAIGRETTE POTÉE DE CHOU VERT - RÔTI DE DINDE FRUIT DE SAISON TARTE AU FROMAGE BLANC DU CHEF	☐	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
vendredi 20/10/2023	☐	RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE BULGARE FILET DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - CHAMPIGNONS À L'AIL CAMEMBERT COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	☐	RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE BULGARE FILET DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - CHAMPIGNONS À L'AIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME PASSION	☐	CONCOMBRE BULGARE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
samedi 21/10/2023	☐	CHOU FLEUR - VINAIGRETTE AU PERSIL BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO TOMME BLANCHE SUISSE NATURE	☐	CHOU FLEUR - VINAIGRETTE AU PERSIL BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO GAUFRE LIÉGEOISE MOUSSE CITRON	☐	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
dimanche 22/10/2023	☐	RILLETES DE PORC - , CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP CRÊPE NATURE	☐	TOMATES RÔTI DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - GRATIN DAUPHINOIS SUISSE NATURE CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT	☐	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 23 octobre au 29 octobre 2023 - Midi

SANS SUCRE

SANS SEL

mixé

lundi 23/10/2023	ssucre ☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON CHIPOLATAS - AU JUS - CHOU ROMANESCO - POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CHANTAILLOU NATURE YAOURT NATURE	sel ☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON RÔTI DE DINDE - AU JUS - CHOU ROMANESCO - POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CHANTAILLOU NATURE LIEGEOIS CAFÉ	mixé ☐	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
mardi 24/10/2023	☐	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE À L'AIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE CAMEMBERT - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	☐	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE À L'AIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU THYM - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	☐	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME BANANE
mercredi 25/10/2023	☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE ENDIVES BRAISÉES AUX LARDONS ET POMMES DE TERRE DU CHEF CARRÉ FRAIS BIO FROMAGE BLANC NATURE	☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE ENDIVES FLAMANDES ET POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS BIO FLAN CHOCOLAT	☐	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
jeudi 26/10/2023	☐	ROSETTE - , CORNICHONS CUISSÉ DE POULET - SAUCE CÉLESTINE - PETITS POIS AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR DUO DE FROMAGES CAKE AU CITRON S/SUCRE	☐	OEUF DUR - MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET - SAUCE CÉLESTINE - PETITS POIS AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC AUX FRUITS GÂTEAU LYONNAIS AUX POIRES ET PRALINES ROSES	☐	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 27/10/2023	☐	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY DOS DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU FRUIT DE SAISON	☐	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY DOS DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - RIZ DE CAMARGUE PILAF MOUSSE CAFÉ FRUIT DE SAISON	☐	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
samedi 28/10/2023	☐	SALADE VERTE - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE POMME MIMOLETTE SUISSE NATURE	☐	SALADE VERTE - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE POMME FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT PRALINÉ	☐	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS VANILLE
dimanche 29/10/2023	☐	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SAUTÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES	☐	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SAUTÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE FLAN VANILLE TARTE À LA CITROUILLE	☐	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 30 31 Octobre

: 2023 - Midi

SANS SUCRE

SANS SEL

MIXÉ

lundi 30/10/2023	Ssuce ☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTÉ DE PORC - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - SAUCE FORESTIÈRE BRIE (PORTION) FRUIT DE SAISON	Ssel ☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTÉ DE PORC - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - SAUCE FORESTIÈRE GAUFRE LIÉGEOISE FRUIT DE SAISON	Mixé ☐	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CHOCOLAT
mardi 31/10/2023	☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTE AU BOEUF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - SAUCE PAPRIKA TOMME NOIRE (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE	☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTE AU BOEUF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - SAUCE PAPRIKA MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT CRÈME DESSERT CHOCOLAT	☐	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CAFÉ