



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 01 avril au 07 avril 2024 - Midi

lundi 01/04/2024	ssucre <input type="checkbox"/>	SALADE VERTE ET ASPERGES VERTES - VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM MADELEINE S/SUCRE	ssel <input type="checkbox"/>	SALADE VERTE ET ASPERGES VERTES - VINAIGRETTE - RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FONDANT CHOCOLAT	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 02/04/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETES DE POULET - FAÇON TAJINE - SEMOULE BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - AIGUILLETES DE POULET - FAÇON TAJINE - SEMOULE BIO - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME FRAISE	<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 03/04/2024	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER DU CHEF CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - GAUFRE LIÉGEOISE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME FRAISE
jeudi 04/04/2024	<input type="checkbox"/>	ROSETTE QUENELLES LYONNAISE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE BÉCHAMEL DUO DE FROMAGES CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - QUENELLES LYONNAISE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE BÉCHAMEL - FROMAGE BLANC NATURE - POIRE AU VIN	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
vendredi 05/04/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT ARÔME - LIEGEOIS CAFÉ	<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 06/04/2024	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - COMPOTE POMME HVE - FROMAGE BLANC SUCRÉ	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
dimanche 07/04/2024	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE PORC - , CORNICHONS PETIT SALÉ - LENTILLES BIO CUISINÉES ROQUEFORT AOP (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - SAUCISSE DE VOLAILLE - LENTILLES BIO CUISINÉES - FRUIT DE SAISON - CLAFOUTIS AUX POMMES BIO	<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 08 avril au 14 avril 2024 - Midi

lundi 08/04/2024	ssucré <input type="checkbox"/>	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AUX OLIVES - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET FENOUIL CHANTAILLOU NATURE FRUIT DE SAISON	ssalé <input type="checkbox"/>	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES - ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AUX OLIVES - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET FENOUIL - FLAN CARAMEL - FRUIT DE SAISON	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 09/04/2024	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES EMMENTAL YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - COMPOTE POMME BANANE - YAOURT AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME BANANE
mercredi 10/04/2024	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE - CUISSÉ DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/>	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT
jeudi 11/04/2024	<input type="checkbox"/>	FROMAGE DE TÊTE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES DUO DE FROMAGES FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - LA TARTIGNOLE	<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 12/04/2024	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE PILAF - CRÈME DESSERT PRALINÉ - FRUIT DE SAISON	<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 13/04/2024	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS EMINCÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - EMINCÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - LIEGEOIS CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS VANILLE
dimanche 14/04/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE PARMENTIER DE CANARD SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE - PARMENTIER DE CANARD - SUISSE NATURE - GÂTEAU À LA RHUBARBE DU CHEF	<input type="checkbox"/>	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 15 avril au 21 avril 2024 - Midi

lundi 15/04/2024	sssu <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOUTTÉ FRUIT DE SAISON	ssel <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - FLAN VANILLE	mixé <input type="checkbox"/>	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT
mardi 16/04/2024	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) CH'FIFLETTE DU CHEF TOMME NOIRE (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - HARICOTS BEURRE - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - LIEGEOIS VANILLE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CAFÉ
mercredi 17/04/2024	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL QUENELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE NANTUA FROMAGE FRAIS AUX NOIX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUENELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE NANTUA - COMPOTE POMME POIRE - CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT VANILLE
jeudi 18/04/2024	<input type="checkbox"/>	RILLETTES DE SAUMON SAUTÉ DE PORC - LÉGUMES DU POT - AU JUS DUO DE FROMAGES YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	RILLETTES DE SAUMON - SAUTÉ DE PORC - LÉGUMES DU POT - AU JUS - YAOURT NATURE - FAR BRETON DU CHEF	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
vendredi 19/04/2024	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - BEURRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - BEURRE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CHOCOLAT
samedi 20/04/2024	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE POMME COING	<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 21/04/2024	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE FOIE AIGUILLETTES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY COULOMMIERS (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE FOIE - AIGUILLETTES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY - CRÈME DESSERT PRALINÉ - CLAFOUTIS AUX POIRES	<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 22 avril au 28 avril 2024 - Midi

lundi 22/04/2024	sssu <input type="checkbox"/>	MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLERI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETES BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	ssel <input type="checkbox"/>	MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLERI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETES BIO - FRUIT DE SAISON - MOUSSE CAFÉ	mixé <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC
mardi 23/04/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE FAÇON COLOMBO EDAM YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE - RÔTI DE PORC - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE FAÇON COLOMBO - MOUSSE CHOCOLAT - YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME
mercredi 24/04/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS - VINAIGRETTE - CUISSÉ DE POULET - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT ARÔME - 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 25/04/2024	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CHOUROUTE DU CHEF DUO DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR - RISOTTO DE VOLAILLE - FRUIT DE SAISON - GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF	<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 26/04/2024	<input type="checkbox"/>	PAMPLEMOUSSE DOS DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE - DOS DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR - GAUFRE LIÉGEOISE - CRÈME DESSERT CARAMEL	<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 27/04/2024	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) OSSO BUCCO DE DINDE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - SAUCE À LA CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - OSSO BUCCO DE DINDE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - SAUCE À LA CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT VANILLE
dimanche 28/04/2024	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE CASSOULET TOULOUSAIN TOMME BLANCHE CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE - TORTELLINI À LA VIANDE - SAUCE TOMATE - COMPOTE POMME HVE - ECLAIR CHOCOLAT	<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 29 au 30 Avril

lundi 29/04/2024	ssu <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE TORTIS - FAÇON CARBONARA CHANTAILLOU NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	ssel <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - TORTIS - FAÇON CARBONARA - FLAN CAMEL - COMPOTE POIRE	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 30/04/2024	<input type="checkbox"/>	TARTE AUX LÉGUMES PALETTE DE PORC FUMÉE - NAVETS BRAISÉS - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TARTE AUX LÉGUMES - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	<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