



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 01 avril au 07 avril 2024 - Midi

	Menu A	Menu B	p mang
lundi 01/04/2024	SALADE VERTE ET ASPERGES VERTES - VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FONDANT CHOCOLAT	PÂTÉ DE CAMPAGNE - MACARONIS - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE - EDAM - SUISSÉS AUX FRUITS	RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - EDAM - FONDANT CHOCOLAT
mardi 02/04/2024	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETES DE POULET - FAÇON TAJINE - SEMOULÉ BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME FRAISE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - SAUCISSES DE FRANCFORT - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - FRUIT DE SAISON	AIGUILLETES DE POULET - FAÇON TAJINE - SEMOULÉ BIO - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - COMPOTE POMME FRAISE
mercredi 03/04/2024	OEUF DUR - MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER DU CHEF CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAMEMBERT - GAUFRE LIÉGEOISE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF - CAMEMBERT - FRUIT DE SAISON
jeudi 04/04/2024	ROSETTE QUENELLES LYONNAISE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE BÉCHAMEL DUO DE FROMAGES POIRE AU VIN	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULÉ BIO) - OMELETTE - SAUCE PROVENÇALE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - DUO DE FROMAGES - FROMAGE BLANC NATURE	QUENELLES LYONNAISE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE BÉCHAMEL - DUO DE FROMAGES - POIRE AU VIN
vendredi 05/04/2024	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN LIEGEOIS CAFÉ	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - LASAGNES BOLOGNAISE - SALADE VERTE - VINAIGRETTE - SAINT PAULIN - YAOURT ARÔME	FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAINT PAULIN - LIEGEOIS CAFÉ
samedi 06/04/2024	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC SUCRÉ		SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - TOMME BLANCHE - FROMAGE BLANC SUCRÉ
dimanche 07/04/2024	RILLETES DE PORC - , CORNICHONS PETIT SALÉ - LENTILLES BIO CUISINÉES ROQUEFORT AOP (PORTION) CLAFOUTIS AUX POMMES BIO		PETIT SALÉ - LENTILLES BIO CUISINÉES - ROQUEFORT AOP (PORTION) - CLAFOUTIS AUX POMMES BIO



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 08 avril au 14 avril 2024 - Midi

lundi 08/04/2024	Menu A HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AUX OLIVES - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET FENOUIL CHANTAILLOU NATURE FRUIT DE SAISON	Menu B ICEBERG - VINAIGRETTE - RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE AUX POIREAUX - CHANTAILLOU NATURE - FLAN CARAMEL	p mang ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AUX OLIVES - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET FENOUIL - CHANTAILLOU NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 09/04/2024	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES EMMENTAL YAOURT AUX FRUITS	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE PAPRIKA - HARICOTS PLATS - EMMENTAL - COMPOTE POMME BANANE	ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - EMMENTAL - YAOURT AUX FRUITS
mercredi 10/04/2024	BETTERAVES ROUGES BIO -, NOIX - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO CARRÉ FRAIS BIO CRÈME DESSERT VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CARRÉ FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON	CUISSÉ DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO - CARRÉ FRAIS BIO - CRÈME DESSERT VANILLE
jeudi 11/04/2024	FROMAGE DE TÊTE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES DUO DE FROMAGES LA TARTIGNOLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RISSOLETTE DE VEAU - SAUCE TOMATE - PETITS POIS AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR - DUO DE FROMAGES - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - DUO DE FROMAGES - LA TARTIGNOLE
vendredi 12/04/2024	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	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - CORDIALE DE LÉGUMES - BLEU - CRÈME DESSERT PRALINÉ	PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE PILAF - BLEU - FRUIT DE SAISON
samedi 13/04/2024	BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS EMINCÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES MIMOLETTE LIEGEOIS CHOCOLAT		EMINCÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - MIMOLETTE - LIEGEOIS CHOCOLAT
dimanche 14/04/2024	SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE PARMENTIER DE CANARD SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU À LA RHUBARBE DU CHEF		PARMENTIER DE CANARD - SAINT-NECTAIRE AOP - GÂTEAU À LA RHUBARBE DU CHEF



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 15 avril au 21 avril 2024 - Midi

lundi 15/04/2024	Menu A <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOUTTÉ FLAN VANILLE	Menu B <input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE - ESCALOPE DE PORC - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE AU THYM - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FRUIT DE SAISON	Pt man <input type="checkbox"/>	CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FLAN VANILLE
mardi 16/04/2024	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) CH'TIFLETTE DU CHEF TOMME NOIRE (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - HARICOTS BEURRE - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME NOIRE (PORTION) - LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	CH'TIFLETTE DU CHEF - TOMME NOIRE (PORTION) - FRUIT DE SAISON
mercredi 17/04/2024	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL QUENELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE NANTUA FROMAGE FRAIS AUX NOIX CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	ENDIVES - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME POIRE	<input type="checkbox"/>	QUENELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE NANTUA - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - CRÈME DESSERT CHOCOLAT
jeudi 18/04/2024	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE SAUMON SAUTÉ DE PORC - LÉGUMES DU POT - AU JUS DUO DE FROMAGES FAR BRETON DU CHEF	<input type="checkbox"/>	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL - GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - JULIENNE DE LÉGUMES - DUO DE FROMAGES - YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	SAUTÉ DE PORC - LÉGUMES DU POT - AU JUS - DUO DE FROMAGES - FAR BRETON DU CHEF
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"/>	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE - TORTELLINI À LA VIANDE - SAUCE TOMATE - GOUDA - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - GOUDA - FRUIT DE SAISON
samedi 20/04/2024	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS MIMOLETTE COMPOTE POMME COING	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS - MIMOLETTE - COMPOTE POMME COING
dimanche 21/04/2024	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE FOIE AIGUILLETES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY COULOMMIERS (PORTION) CLAFOUTIS AUX POIRES	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	AIGUILLETES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY - COULOMMIERS (PORTION) - CLAFOUTIS AUX POIRES



*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 22 avril au 28 avril 2024 - Midi

lundi 22/04/2024	Menu A <input type="checkbox"/>	MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLERI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETES BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MOUSSE CAFÉ	Menu B <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - SAUCISSES DE FRANCFORT - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI - SAUCE BRUNE - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - FRUIT DE SAISON	Pt man <input type="checkbox"/>	BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETES BIO - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - MOUSSE CAFÉ
mardi 23/04/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE FAÇON COLOMBO EDAM YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE MERLU BLANC - BROCOLIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE ESTRAGON - EDAM - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	RÔTI DE PORC - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE FAÇON COLOMBO - EDAM - YAOURT NATURE SUCRÉ
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 FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - LASAGNES BOLOGNAISE VBF - SALADE VERTE - VINAIGRETTE - SAINT PAULIN - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	CUISSÉ DE POULET - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAINT PAULIN - FRUIT DE SAISON
jeudi 25/04/2024	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CHOUROUTE DU CHEF DUO DE FROMAGES GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS - RISOTTO DE VOLAILLE - DUO DE FROMAGES - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHOUROUTE DU CHEF - DUO DE FROMAGES - GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF
vendredi 26/04/2024	<input type="checkbox"/>	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE DOS DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT CRÈME DESSERT CARAMEL	<input type="checkbox"/>	CHOU FLEUR - VINAIGRETTE - OMELETTE - POMMES DE TERRE SAUTÉES - SAUCE TOMATE - CAMEMBERT - GAUFRE LIÉGEOISE	<input type="checkbox"/>	DOS DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAMEMBERT - CRÈME DESSERT CARAMEL
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"/>		<input type="checkbox"/>	OSSO BUCCO DE DINDE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - SAUCE À LA CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR - GOUDA - FRUIT DE SAISON
dimanche 28/04/2024	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE CASSOULET TOULOUSAIN TOMME BLANCHE ECLAIR CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	CASSOULET TOULOUSAIN - TOMME BLANCHE - ECLAIR CHOCOLAT



*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 29 av 30 Avril

<p>juin 29/04/2024</p>	<p>Menu A</p> <p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE TORTIS - FAÇON CARBONARA CHANTAILLOU NATURE COMPOTE POIRE</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Menu B</p> <p>ICEBERG - VINAIGRETTE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX POIREAUX - PURÉE DE POMMES DE TERRE - CHANTAILLOU NATURE - FLAN CARAMEL</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Pt man</p> <p>TORTIS - FAÇON CARBONARA - CHANTAILLOU NATURE - COMPOTE POIRE</p> <p><input type="checkbox"/></p>
<p>mai 30/04/2024</p>	<p>Menu A</p> <p>TARTE AUX LÉGUMES PALETTE DE PORC FUMÉE - NAVETS BRAISÉS - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL FRUIT DE SAISON</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Menu B</p> <p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - EMMENTAL - COMPOTE POMME BANANE</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Pt man</p> <p>PALETTE DE PORC FUMÉE - NAVETS BRAISÉS - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - EMMENTAL - FRUIT DE SAISON</p> <p><input type="checkbox"/></p>