



\*Nom :

Prénom :

**PEVELE Menus adaptés**Menu du 1<sup>er</sup> au 05 mai 2024 - Midi

mercredi 01/05/2024	<input type="checkbox"/> <i>SSU</i> SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE FILET DE POULET - SAUCE ARRABIATA - PENNE BIO CARRÉ FRAIS BIO CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> <i>Beu</i> SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE - FILET DE POULET - SAUCE ARRABIATA - PENNE BIO - FRUIT DE SAISON - TARTE AU FLAN	<input type="checkbox"/> <i>MIXC</i> CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU ( PORTION) - COMPOTE POMME FRAISE
jeudi 02/05/2024	<input type="checkbox"/> MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE CROZIFLETTE DUO DE FROMAGES YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE - RISSOLETTE DE VEAU - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETITS POIS - YAOURT ARÔME - CAKE AUX NOIX DU CHEF	<input type="checkbox"/> SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU ( PORTION) - COMPOTE DE POMMES
vendredi 03/05/2024	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES - CRÈME DESSERT PRALINÉ - FRUIT DE SAISON	<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 04/05/2024	<input type="checkbox"/> SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE NORMANDE - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - SAUTÉ DE PORC - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE NORMANDE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU ( PORTION) - YAOURT NATURE
dimanche 05/05/2024	<input type="checkbox"/> PÂTÉ EN CROÛTE RÔTI DE BOEUF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU POIVRE - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU POIVRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - CAKE AU CITRON	<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 06 mai au 12 mai 2024 - Midi

lundi 06/05/2024	sssu <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS PILON DE POULET - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE CHANTENEIGE FOUTTÉ COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	ssel <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - PILON DE POULET - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE POMME ANANAS	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 07/05/2024	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE GRATIN DE MACARONIS AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS TOMME NOIRE (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - HARICOTS BEURRE - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - LIEGEOIS VANILLE - 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 08/05/2024	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRAIS AUX NOIX CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE POMME POIRE - ECLAIR CAFÉ	<input type="checkbox"/>	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU ( PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT
jeudi 09/05/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE FARFALLES, PETITS POIS, CAROTTES ET OIGNON - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - FAÇON TIKA MASSALA - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR DUO DE FROMAGES SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE FARFALLES, PETITS POIS, CAROTTES ET OIGNON - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE POULET - FAÇON TIKA MASSALA - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - CRUMBLE FRAISE RHUBARBE DU CHEF	<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 10/05/2024	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE PAËLLA AU POISSON GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - PAËLLA AU POISSON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - 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 11/05/2024	<input type="checkbox"/>	PANAIS RÂPÉ - VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ - PURÉE DE PETITS POIS - SAUCE CHARCUTIÈRE COULOMMIERS (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	PANAIS RÂPÉ - VINAIGRETTE - JAMBON BRAISÉ - PURÉE DE PETITS POIS - SAUCE CHARCUTIÈRE - FRUIT DE SAISON - FLAN CARAMEL	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU ( PORTION) - LIEGEOIS VANILLE
dimanche 12/05/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY PARMENTIER DE CANARD MIMOLETTE CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - PARMENTIER DE CANARD - SUISSE NATURE - PARIS BREST	<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 13 mai au 19 mai 2024 - Midi

lundi 13/05/2024	sssu <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTE À L'AGNEAU - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE PIQUANTE - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FRUIT DE SAISON	less <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BOULETTE À L'AGNEAU - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE PIQUANTE - POMMES DE TERRE VAPEUR - MOUSSE CHOCOLAT - 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 14/05/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AUX DÉS DE TOMATE - VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU - CHOU FLEUR PERSILLÉ - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AUX DÉS DE TOMATE - VINAIGRETTE - NORMANDIN DE VEAU - CHOU FLEUR PERSILLÉ - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - LIEGEOIS CAFÉ	<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 15/05/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FAÇON TAJINE SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FAÇON TAJINE - YAOURT ARÔME - COMPOTE POMME FRAISE	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU ( PORTION) - CRÈME DESSERT VANILLE
jeudi 16/05/2024	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX FRUITS DE MER SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE GRENAILLE DUO DE FROMAGES FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX FRUITS DE MER - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE GRENAILLE - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRAISES	<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 17/05/2024	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - GAUFRE LIÉGEOISE - 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 18/05/2024	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF TOMME BLANCHE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - COMPOTE POMME HVE - FROMAGE BLANC SUCRÉ	<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 19/05/2024	<input type="checkbox"/>	RILLETTES DE PORC - , CORNICHONS SAUCISSE DE TOULOUSE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS GOUDA GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - , BEURRE - SAUCISSE DE VOLAILLE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - CLAFOUTIS AUX CERISES	<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 20 mai au 26 mai 2024 - Midi

lundi 20/05/2024	ssu <input type="checkbox"/>	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE PERSILLÉES EMMENTAL MADELEINE S/SUCRE	ssel <input type="checkbox"/>	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES - RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - YAOURT NATURE - TARTE AU CHOCOLAT	mixé <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU ( PORTION) - FROMAGE BLANC
mardi 21/05/2024	<input type="checkbox"/>	COLESLAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) CUISSÉ DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	COLESLAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) - CUISSÉ DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU ( PORTION) - YAOURT ARÔME
mercredi 22/05/2024	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTAILLOU NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE POMME BANANE - YAOURT AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU ( PORTION) - LIEGEOIS VANILLE
jeudi 23/05/2024	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE BETTERAVE BIO AU CHÈVRE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF DUO DE FROMAGES DUO DE MELON	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE BETTERAVE BIO AU CHÈVRE - PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF - FROMAGE BLANC NATURE - DUO DE MELON	<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 24/05/2024	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES PAUPIETTE DE SAUMON - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - PAUPIETTE DE SAUMON - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - CRÈME DESSERT PRALINÉ - FRUIT DE SAISON	<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 25/05/2024	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CRÉPINETTE DE PORC - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE CALABRAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - CRÉPINETTE DE PORC - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE CALABRAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - 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 26/05/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - PURÉE GRAND MÈRE SAINT PAULIN CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - PURÉE GRAND MÈRE - MOUSSE CITRON - 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 27 *au 31 mai* 2024 - Midi

lundi 27/05/2024	ssu <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"/>	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 28/05/2024	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) CH'TIFLETTE 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"/>	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS FROMAGE FONDU ( PORTION) CRÈME DESSERT CARAMEL
mercredi 29/05/2024	<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"/>	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON FROMAGE FONDU ( PORTION) COMPOTE POMME FRAISE
jeudi 30/05/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE FROMAGÈRE - VINAIGRETTE RISOTTO FAÇON TESSINOISE DUO DE FROMAGES YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - RISOTTO DE VOLAILLE - YAOURT NATURE - GÂTEAU AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU ( PORTION) COMPOTE DE POMMES
vendredi 31/05/2024	<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"/>	CONCOMBRE BULGARE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU ( PORTION) YAOURT ARÔME