



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULTMenu du 1^{er} au 5 MAI

mercredi 01/05/2024	<input type="checkbox"/> Menu A	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE FILET DE POULET - SAUCE ARRABIATA - PENNE BIO CARRÉ FRAIS BIO TARTE AU FLAN	<input type="checkbox"/> Menu B	CRÊPE AU FROMAGE - CRÉPINETTE DE PORC - HARICOTS PLATS - SAUCE PAPRIKA - POMMES DE TERRE VAPEUR - CARRÉ FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> pr mang	FILET DE POULET - SAUCE ARRABIATA - PENNE BIO - CARRÉ FRAIS BIO - TARTE AU FLAN
jeudi 02/05/2024	<input type="checkbox"/>	MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE CROZIFLETTE DUO DE FROMAGES CAKE AUX NOIX DU CHEF	<input type="checkbox"/>	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS - RISSOLETTE DE VEAU - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETITS POIS - DUO DE FROMAGES - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	CROZIFLETTE - DUO DE FROMAGES - CAKE AUX NOIX DU CHEF
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"/>	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - CORDIALE DE LÉGUMES - BLEU - CRÈME DESSERT PRALINÉ	<input type="checkbox"/>	FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES - BLEU - FRUIT DE SAISON
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 MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	SAUTÉ DE PORC - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE NORMANDE - POMMES DE TERRE VAPEUR - MIMOLETTE - MOUSSE CHOCOLAT
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 CAKE AU CITRON	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	RÔTI DE BOEUF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU POIVRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAINT-NECTAIRE AOP - CAKE AU CITRON



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 06 mai au 12 mai 2024 - Midi

lundi 06/05/2024	Menu A <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS PILON DE POULET - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE CHANTENEIGE FOUTTÉ COMPOTE POMME ANANAS	Menu B <input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - ESCALOPE DE PORC - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE AU THYM - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FRUIT DE SAISON	Pt man <input type="checkbox"/>	PILON DE POULET - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE - CHANTENEIGE FOUTTÉ - COMPOTE POMME ANANAS
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"/>	ENDIVES - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - HARICOTS BEURRE - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME NOIRE (PORTION) - LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	GRATIN DE MACARONIS AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS - TOMME NOIRE (PORTION) - FRUIT DE SAISON
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 ECLAIR CAFÉ	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - BRANDADE DE POISSON - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME POIRE	<input type="checkbox"/>	RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - ECLAIR CAFÉ
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 CRUMBLE FRAISE RHUBARBE DU CHEF	<input type="checkbox"/>	CRÊPE AU FROMAGE - ENDIVES FLAMANDES ET POMMES DE TERRE - DUO DE FROMAGES - GAUFRE LIÉGEOISE	<input type="checkbox"/>	AIGUILLETES DE POULET - FAÇON TIKA MASSALA - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - DUO DE FROMAGES - CRUMBLE FRAISE RHBARBE DU CHEF
vendredi 10/05/2024	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE PAËLLA AU POISSON GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - TORTELLINI À LA VIANDE - SAUCE TOMATE - GOUDA - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	PAËLLA AU POISSON - GOUDA - FRUIT DE SAISON
samedi 11/05/2024	<input type="checkbox"/>	PANAIS RÂPÉ - VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ - PURÉE DE PETITS POIS - SAUCE CHARCUTIÈRE COULOMMIERS (PORTION) FLAN CARAMEL	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	JAMBON BRAISÉ - PURÉE DE PETITS POIS - SAUCE CHARCUTIÈRE - COULOMMIERS (PORTION) - FLAN CARAMEL
dimanche 12/05/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY PARMENTIER DE CANARD MIMOLETTE PARIS BREST	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	PARMENTIER DE CANARD - MIMOLETTE - PARIS BREST



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 13 mai au 19 mai 2024 - Midi

lundi 13/05/2024	Menu A CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTE À L'AGNEAU - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE PIQUANTE - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FRUIT DE SAISON	Menu B BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE BRUNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI - EDAM - MOUSSE CHOCOLAT	Pt man BOULETTE À L'AGNEAU - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE PIQUANTE - POMMES DE TERRE VAPEUR - EDAM - FRUIT DE SAISON
mardi 14/05/2024	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 LIEGEOIS CAFÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE - MAYONNAISE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - FRUIT DE SAISON	NORMANDIN DE VEAU - CHOU FLEUR PERSILLÉ - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - LIEGEOIS CAFÉ
mercredi 15/05/2024	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FAÇON TAJINE SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAISE	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - LASAGNES BOLOGNAISE VBF - SAINT PAULIN - YAOURT ARÔME	CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FAÇON TAJINE - SAINT PAULIN - COMPOTE POMME FRAISE
jeudi 16/05/2024	QUICHE AUX FRUITS DE MER SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE GRENAILLE DUO DE FROMAGES FROMAGE BLANC AUX FRAISES	BROCOLIS - VINAIGRETTE - TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE TOMATE - DUO DE FROMAGES - FRUIT DE SAISON	SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE GRENAILLE - DUO DE FROMAGES - FROMAGE BLANC AUX FRAISES
vendredi 17/05/2024	OEUF DUR - MAYONNAISE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE DINDE - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAMEMBERT - GAUFRE LIÉGEOISE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAMEMBERT - FRUIT DE SAISON
samedi 18/05/2024	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC SUCRÉ		HACHIS PARMENTIER DU CHEF - TOMME BLANCHE - FROMAGE BLANC SUCRÉ
dimanche 19/05/2024	RILLETES DE PORC - , CORNICHONS SAUCISSE DE TOULOUSE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS GOUDA CLAFOUTIS AUX CERISES		SAUCISSE DE TOULOUSE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS - GOUDA - CLAFOUTIS AUX CERISES



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 20 mai au 26 mai 2024 - Midi

lundi 20/05/2024	Menu A HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE PERSILLÉES EMMENTAL TARTE AU CHOCOLAT	Menu B ICEBERG - VINAIGRETTE - RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE CRÈME - EMMENTAL - FLAN CARAMEL	Pt man RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - EMMENTAL - TARTE AU CHOCOLAT
mardi 21/05/2024	COLESLAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) CUISSÉ DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO CARRÉ FRAIS BIO CRÈME DESSERT VANILLE	FRIAND AU FROMAGE - CHIPOLATAS - SAUCE PAPRIKA - HARICOTS VERTS BIO - 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
mercredi 22/05/2024	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTAILLOU NATURE YAOURT AUX FRUITS	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTAILLOU NATURE - COMPOTE POMME BANANE	ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTAILLOU NATURE - YAOURT AUX FRUITS
jeudi 23/05/2024	MOUSSE DE BETTERAVE BIO AU CHÈVRE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF DUO DE FROMAGES DUO DE MELON	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE - DUO DE FROMAGES - FROMAGE BLANC NATURE	PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF - DUO DE FROMAGES - DUO DE MELON
vendredi 24/05/2024	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	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - CORDIALE DE LÉGUMES - BLEU - CRÈME DESSERT PRALINÉ	PAUPIETTE DE SAUMON - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - BLEU - FRUIT DE SAISON
samedi 25/05/2024	BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CRÉPINETTE DE PORC - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE CALABRAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE LIEGEOIS CAFÉ		CRÉPINETTE DE PORC - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE CALABRAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR - MIMOLETTE - LIEGEOIS CAFÉ
dimanche 26/05/2024	SALADE VERTE AUX GÉSIEURS - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - PURÉE GRAND MÈRE SAINT PAULIN ECLAIR CHOCOLAT		RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - PURÉE GRAND MÈRE - SAINT PAULIN - ECLAIR CHOCOLAT



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 27 mai au 31 mai - Midi

	Menu A	Menu B	Pt man
lundi 27/05/2024	<input type="checkbox"/> LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOUTTÉ FLAN VANILLE	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE - ESCALOPE DE PORC - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE AU THYM - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FLAN VANILLE
mardi 28/05/2024	<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 29/05/2024	<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 30/05/2024	<input type="checkbox"/> SALADE FROMAGÈRE - VINAIGRETTE RISOTTO FAÇON TESSINOISE DUO DE FROMAGES GÂTEAU AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL - GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - JULIENNE DE LÉGUMES - DUO DE FROMAGES - YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> RISOTTO FAÇON TESSINOISE - DUO DE FROMAGES - GÂTEAU AU CHOCOLAT
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"/> 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