



*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 <input type="checkbox"/> | 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 <input type="checkbox"/> | ICEBERG - VINAIGRETTE - RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE CRÈME - EMMENTAL - FLAN CARAMEL | Pt man <input type="checkbox"/> | RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - EMMENTAL - TARTE AU CHOCOLAT |
| mardi 21/05/2024 | <input type="checkbox"/> | COLESRAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) CUISSÉ DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO CARRÉ FRAIS BIO CRÈME DESSERT VANILLE | <input type="checkbox"/> | FRIAND AU FROMAGE - CHIPOLATAS - SAUCE PAPRIKA - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - CARRÉ FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON | <input type="checkbox"/> | CUISSÉ DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO - CARRÉ FRAIS BIO - CRÈME DESSERT VANILLE |
| mercredi 22/05/2024 | <input type="checkbox"/> | TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTAILLOU NATURE YAOURT AUX FRUITS | <input type="checkbox"/> | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTAILLOU NATURE - COMPOTE POMME BANANE | <input type="checkbox"/> | ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTAILLOU NATURE - YAOURT AUX FRUITS |
| 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"/> | MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE - DUO DE FROMAGES - FROMAGE BLANC NATURE | <input type="checkbox"/> | PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF - DUO DE FROMAGES - DUO DE MELON |
| 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"/> | COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - CORDIALE DE LÉGUMES - BLEU - CRÈME DESSERT PRALINÉ | <input type="checkbox"/> | PAUPIETTE DE SAUMON - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - BLEU - FRUIT DE SAISON |
| 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 LIEGEOIS CAFÉ | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | CRÉPINETTE DE PORC - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE CALABRAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR - MIMOLETTE - LIEGEOIS CAFÉ |
| dimanche 26/05/2024 | <input type="checkbox"/> | SALADE VERTE AUX GÉSISERS - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - PURÉE GRAND MÈRE SAINT PAULIN ECLAIR CHOCOLAT | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | 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"/> <p>LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOUTTÉ FLAN VANILLE</p> | <input type="checkbox"/> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE - ESCALOPE DE PORC - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE AU THYM - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FRUIT DE SAISON</p> | <input type="checkbox"/> <p>CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FLAN VANILLE</p> |
| mardi 28/05/2024 | <input type="checkbox"/> <p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) CH'TIFLETTE DU CHEF TOMME NOIRE (PORTION) FRUIT DE SAISON</p> | <input type="checkbox"/> <p>BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - HARICOTS BEURRE - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME NOIRE (PORTION) - LIEGEOIS VANILLE</p> | <input type="checkbox"/> <p>CH'TIFLETTE DU CHEF - TOMME NOIRE (PORTION) - FRUIT DE SAISON</p> |
| mercredi 29/05/2024 | <input type="checkbox"/> <p>BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL QUENELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE NANTUA FROMAGE FRAIS AUX NOIX CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p> | <input type="checkbox"/> <p>ENDIVES - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME POIRE</p> | <input type="checkbox"/> <p>QUENELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE NANTUA - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p> |
| jeudi 30/05/2024 | <input type="checkbox"/> <p>SALADE FROMAGÈRE - VINAIGRETTE RISOTTO FAÇON TESSINOISE DUO DE FROMAGES GÂTEAU AU CHOCOLAT</p> | <input type="checkbox"/> <p>CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL - GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - JULIENNE DE LÉGUMES - DUO DE FROMAGES - YAOURT NATURE</p> | <input type="checkbox"/> <p>RISOTTO FAÇON TESSINOISE - DUO DE FROMAGES - GÂTEAU AU CHOCOLAT</p> |
| vendredi 31/05/2024 | <input type="checkbox"/> <p>RADIS ROSE - BEURRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA FRUIT DE SAISON</p> | <input type="checkbox"/> <p>CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE - TORTELLINI À LA VIANDE - SAUCE TOMATE - GOUDA - FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> | <input type="checkbox"/> <p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - GOUDA - FRUIT DE SAISON</p> |