



*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 02 juin 2024 - Midi

samedi 01/06/2024	<input type="checkbox"/> Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS MIMOLETTE COMPOTE POMME COING	<input type="checkbox"/> Menu A	CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS - MIMOLETTE - COMPOTE POMME COING
dimanche 02/06/2024	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE FOIE AIGUILLETES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY COULOMMIERS (PORTION) CLAFOUTIS AUX POIRES	<input type="checkbox"/>	AIGUILLETES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY - COULOMMIERS (PORTION) - CLAFOUTIS AUX POIRES



*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 03 juin au 09 juin 2024 - Midi

lundi 03/06/2024	Menu A <input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU THYM - CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOUTTÉ FRUIT DE SAISON	Menu B <input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE - JAMBON DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	pttman <input type="checkbox"/>	JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU THYM - CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FRUIT DE SAISON
mardi 04/06/2024	<input type="checkbox"/>	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO GOUDA MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - STEAK HACHÉ - HARICOTS VERTS BIO - SAUCE PAPRIKA - POMMES DE TERRE VAPEUR - GOUDA - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - GOUDA - MOUSSE CHOCOLAT
mercredi 05/06/2024	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CRÊPE AU FROMAGE - SALADE DE POMMES DE TERRE AU HARENG FUMÉ - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME HVE	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - FRUIT DE SAISON
jeudi 06/06/2024	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - MAYONNAISE FILET DE POULET - SAUCE BASQUAISE - TAGLIATELLES DUO DE FROMAGES GÂTEAU BASQUE	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RISSOLETTE DE VEAU - SAUCE TOMATE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - DUO DE FROMAGES - YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	FILET DE POULET - SAUCE BASQUAISE - TAGLIATELLES - DUO DE FROMAGES - GÂTEAU BASQUE
vendredi 07/06/2024	<input type="checkbox"/>	MELON FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE PILAF TOMME NOIRE (PORTION) CRÈME DESSERT PRALINÉ	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - JULIENNE DE LÉGUMES - TOMME NOIRE (PORTION) - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - TOMME NOIRE (PORTION) - CRÈME DESSERT PRALINÉ
samedi 08/06/2024	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR CANCOILLOTTE NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	SAUCISSE DE TOULOUSE - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - CANCOILLOTTE NATURE - COMPOTE POMME FRAMBOISE
dimanche 09/06/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POMMES DE TERRE GRENAILLE MAASDAM BIO CLAFOUTIS AUX CERISES	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POMMES DE TERRE GRENAILLE - MAASDAM BIO - CLAFOUTIS AUX CERISES



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 10 juin au 16 juin 2024 - Midi

lundi 10/06/2024	Menu A <input type="checkbox"/>	RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE MADRAS SAINT PAULIN FLAN CHOCOLAT	Menu B <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE ROMARIN - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAINT PAULIN - FRUIT DE SAISON	pftman <input type="checkbox"/>	HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAINT PAULIN - FLAN CHOCOLAT
mardi 11/06/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE FENOUIL AUX POMMES - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE JAMBON BLANC LR - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES ECLAIR CAFÉ	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/>	JAMBON BLANC LR - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - ECLAIR CAFÉ
mercredi 12/06/2024	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE MERGUEZ - AU JUS - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE EDAM COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/>	ROSETTE - , CORNICHONS - QUICHE AU FROMAGE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - EDAM - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MERGUEZ - AU JUS - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE - EDAM - COMPOTE POMME BANANE
jeudi 13/06/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE AUX OLIVES - VINAIGRETTE DAUBE DE BOEUF - POMMES DE TERRE VAPEUR - RATATOUILLE DUO DE FROMAGES FROMAGE BLANC AUX FRAISES	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - GRATIN DE POMMES DE TERRE AU CHÈVRE ET DÉS DE VOLAILLE - DUO DE FROMAGES - GAUFRE LIÉGEOISE	<input type="checkbox"/>	DAUBE DE BOEUF - POMMES DE TERRE VAPEUR - RATATOUILLE - DUO DE FROMAGES - FROMAGE BLANC AUX FRAISES
vendredi 14/06/2024	<input type="checkbox"/>	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - OMELETTE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - TOMME BLANCHE - LIEGEOIS CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAMEMBERT - FRUIT DE SAISON
samedi 15/06/2024	<input type="checkbox"/>	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ARRABIATA - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ARRABIATA - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES - TOMME BLANCHE - YAOURT NATURE SUCRÉ
dimanche 16/06/2024	<input type="checkbox"/>	FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO CANTAL AOP GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	SAUTÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - CANTAL AOP - GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREBAULI

Menu du 17 juin au 23 juin 2024 - Midi

lundi 17/06/2024	Menu A <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL CHIPOLATAS - SAUCE DIJONNAISE - LENTILLES BIO CUISINÉES PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	Menu B <input type="checkbox"/>	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE - NORMANDIN DE VEAU - SAUCE AUX OLIVES - PURÉE DE LÉGUMES - PETIT MOULÉ NATURE - GAUFRE LIÉGEOISE	pttman <input type="checkbox"/>	CHIPOLATAS - SAUCE DIJONNAISE - LENTILLES BIO CUISINÉES - PETIT MOULÉ NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 18/06/2024	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS TORSADES BIO AU POULET, POIVRONS ET PESTO EMMENTAL COMPOTE POMME CASSIS	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - ESCALOPE DE PORC - SAUCE PIQUANTE - BLETTES - POMMES DE TERRE - EMMENTAL - MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TORSADES BIO AU POULET, POIVRONS ET PESTO - EMMENTAL - COMPOTE POMME CASSIS
mercredi 19/06/2024	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - CARRÉ FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CARRÉ FRAIS BIO - CRÈME DESSERT CHOCOLAT
jeudi 20/06/2024	<input type="checkbox"/>	MELON SAUTÉ DE POULET - SAUCE MIEL ET CITRON - RIZ DE CAMARGUE PILAF - LÉGUMES MÉRIDIONAUX DUO DE FROMAGES TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS - GRATIN DE GNOCCHIS À LA VERDURA - DUO DE FROMAGES - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	SAUTÉ DE POULET - SAUCE MIEL ET CITRON - RIZ DE CAMARGUE PILAF - LÉGUMES MÉRIDIONAUX - DUO DE FROMAGES - TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ
vendredi 21/06/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU FLAN CAMEL	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE NAPOLITAINE - BLEU - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - BLEU - FLAN CAMEL
samedi 22/06/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO - MIMOLETTE - FRUIT DE SAISON
dimanche 23/06/2024	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS LONGE DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - POMMES DE TERRE SARLADAISE SAINT-NECTAIRE AOP CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	LONGE DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - POMMES DE TERRE SARLADAISE - SAINT-NECTAIRE AOP - CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 24 juin au 30 juin 2024 - Midi

lundi 24/06/2024	<input type="checkbox"/>	Menu A PASTÈQUE MACARONIS - FAÇON CARBONARA CHANTENEIGE FOUTTÉ LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	Menu B CONCOMBRE - VINAIGRETTE - SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE AU THYM - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	pttman MACARONIS - FAÇON CARBONARA - CHANTENEIGE FOUTTÉ - LIEGEOIS VANILLE
mardi 25/06/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA CRÈME DESSERT CAFÉ	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - STEAK HACHÉ - SAUCE PAPRIKA - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - GOUDA - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	HACHIS PARMENTIER DU CHEF - GOUDA - CRÈME DESSERT CAFÉ
mercredi 26/06/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - HARICOTS BEURRE À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CRÊPE AU FROMAGE - SALADE DE POMMES DE TERRE AU HARENG FUMÉ - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME HVE	<input type="checkbox"/>	AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - HARICOTS BEURRE À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - FRUIT DE SAISON
jeudi 27/06/2024	<input type="checkbox"/>	COPPA RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES DUO DE FROMAGES FIADONE AU CITRON	<input type="checkbox"/>	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - JULIENNE DE LÉGUMES - DUO DE FROMAGES - YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES - DUO DE FROMAGES - FIADONE AU CITRON
vendredi 28/06/2024	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUENELLES DE BROCHET - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE PILAF TOMME NOIRE (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - TOMME NOIRE (PORTION) - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	QUENELLES DE BROCHET - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE PILAF - TOMME NOIRE (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT
samedi 29/06/2024	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS CANCOILLOTTE NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - CANCOILLOTTE NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 30/06/2024	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - FÊTA - VINAIGRETTE À LA MENTHE SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - POMMES DE TERRE PERSILLÉES MAASDAM BIO TARTE AUX ABRICOTS	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - MAASDAM BIO - TARTE AUX ABRICOTS