



PEVELE Menus adaptés

Menu du 1^{er} au 04 août 2024 - Midi

Prénom :

*Nom :

jeudi 01/08/2024	<p>5</p> <p>SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON GYROS - RIZ DE CAMARGUE TOMATÉ BLEU MADELEINE S/SUCRE</p>	<p>5</p> <p>CONCOMBRE - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON GYROS - RIZ DE CAMARGUE TOMATÉ - FROMAGE BLANC NATURE - GÂTEAU AU YAOURT</p>	<p>5</p> <p>CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME</p>
vendredi 02/08/2024	<p>SALEDE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN YAOURT NATURE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE - MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FLAN CARAMEL</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES</p>
samedi 03/08/2024	<p>CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY BOULETTE À L'AGNEAU - PENNE BIO - SAUCE À LA LOMBARDE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - BOULETTE À L'AGNEAU - PENNE BIO - SAUCE À LA LOMBARDE - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS VANILLE</p>
dimanche 04/08/2024	<p>MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS LONGE DE PORC - POMMES DE TERRE SARLADAISE - SAUCE AU MUNSTER SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE</p>	<p>RADIS ROSE - COURGETTE FARCIE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE TOMATE - COMPOTE DE POMMES - CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC</p>



PEVELE Menus adaptés

Menu du 05 août au 11 août 2024 - Midi

*Nom : Prénom :

05	06	07	08	09	10	11
<p>05/08/2024 lundi</p> <p>PASTÈQUE MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA CHANTEINEIGE FOUTTÉ FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - HARICOTS BEURRE À L'AIL - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA SUISSE NATURE</p> <p>SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON</p> <p>MELON PAELLA AU POULET CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE AU CITRON S/SUCRE</p> <p>TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) YAOURT NATURE</p> <p>SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CANCOILLOTTE NATURE FRUIT DE SAISON</p> <p>CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - FÊTA SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON MAASDAM BIO GAUFRE DE BRUXELLES</p>	<p>06/08/2024 mardi</p> <p>PASTÈQUE - MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE - FROMAGE BLANC NATURE - LIEGEOIS VANILLE</p> <p>SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - AIGUILLETES DE POULET - HARICOTS BEURRE À L'AIL - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - CRÈME DESSERT CAFÉ</p> <p>SALADE VERTE - VINAIGRETTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON</p> <p>MELON - PAELLA AU POULET - FROMAGE BLANC NATURE - CLAFOUTIS AUX ABRICOTS</p> <p>TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - MOUSSE CHOCOLAT</p> <p>SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON</p> <p>CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON - COMPOTE DE POMMES - BEURRE - ECLAIR CHOCOLAT</p>	<p>07/08/2024 mercredi</p> <p>POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT</p> <p>TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CAFÉ</p> <p>CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT VANILLE</p> <p>SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE</p> <p>SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p> <p>CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES</p> <p>CÉLÉRI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME</p>	<p>08/08/2024 jeudi</p>	<p>09/08/2024 vendredi</p>	<p>10/08/2024 samedi</p>	<p>11/08/2024 dimanche</p>



PEVELE Menus adaptés

Menu du 12 août au 18 août 2024 - Midi

*Nom : Prénom :

12/08/2024	lundi	SE	SALADE DE BOULGHOUR, FÊTA ET OLIVES - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BASQUAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM YAOURT NATURE	SE	SALADE DE BOULGHOUR, FÊTA ET OLIVES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - EMINCÉ DE DINDE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BASQUAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - YAOURT ARÔME	Mixé	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC
13/08/2024	Mardi	SE	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE PORC - CAROTTES À LA CORIANDRE - AU JUS - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MADELEINE S/SUCRE	SE	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - FILET DE MERLU BLANC - CAROTTES À LA CORIANDRE - SAUCE À L'ANCIENNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - GÂTEAU AUX FRUITS ROUGES DU CHEF		CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME
14/08/2024	Mercredi	SE	MELON JAUNE BOULETTE AU VEAU - TORTIS BIO - SAUCE NIÇOISE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SE	MELON JAUNE - BOULETTE AU VEAU - TORTIS BIO - SAUCE NIÇOISE - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT PRALINÉ		SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS VANILLE
15/08/2024	Jeudi	SE	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE AU CURRY SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF BRIE CAKE AU CITRON S/SUCRE	SE	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE AU CURRY - SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SUISSE NATURE - TARTE NOIX DE COCO		OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - FLAN CHOCOLAT
16/08/2024	Vendredi	SE	PÂTE EN CROÛTE FILET DE COLIN MSC - COURGETTES À LA TOMATE - SAUCE AU BASILIC - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - FILET DE COLIN MSC - COURGETTES À LA TOMATE - SAUCE AU BASILIC - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON		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
17/08/2024	samedi	SE	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AUX HERBES CRÉPINETTE DE PORC - CHOU FLEUR - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME BLANCHE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	SE	TOMATES - VINAIGRETTE AUX HERBES - NORMANDIN DE VEAU - CHOU FLEUR - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE POMME BANANE		SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT VANILLE
18/08/2024	dimanche	SE	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - POMMES DE TERRE RÔTIE CANTALAOIP CRÊPE NATURE	SE	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - POMMES DE TERRE RÔTIE - COMPOTE DE POMMES - CLAFOUTIS À LA MIRABELLE		SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE



PEVELE Menus adaptés

Menu du 19 août au 25 août 2024 - Midi

Prénom :

*Nom :

19/08/2024 Lundi	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC NATURE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE - NORMANDIN DE VEAU - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE AUX OLIVES - COMPOTE DE POMMES - FROMAGE BLANC SUCRÉ	<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
20/08/2024 Mardi	SALADE PIEMONTAISE CUISSÉ DE POULET - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - SAUCE CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE - MAYONNAISE - CUISSÉ DE POULET - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - SAUCE CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	OEFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CARAMEL
21/08/2024 Mercredi	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF CARRÉ FRAIS BIO SUISSE NATURE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE - COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SUISSE NATURE - FLAN VANILLE	<input type="checkbox"/>	CÉLÉRI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME FRAISE
22/08/2024 Jeudi	RILLETTES DE POISSON EMPADAO COULOMMIERS CAKE AU CITRON S/SUCRE	RILLETTES DE POISSON - EMPADAO - FRUIT DE SAISON - TARTE AU FLAN FAÇON PASTEIS DE NATA	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
23/08/2024 Vendredi	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE FILET DE SAUMON MSC - COURGETTES PERSILLÉES - SAUCE À L'OSEILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM YAOURT NATURE	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - FILET DE SAUMON MSC - COURGETTES PERSILLÉES - SAUCE À L'OSEILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE BULGARE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME
24/08/2024 samedi	SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE LASAGNE AU BOEUF ET LÉGUMES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE - LASAGNE AU BOEUF ET LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
25/08/2024 dimanche	MELON RÔTI DE PORC - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL TOMME NOIRE (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	MELON AU PORTO - SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATES ET DÉS DE VOLAILLE (MENU C) - MAYONNAISE - SUISSE NATURE - TARTE AUX POMMES	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CAFE



PEVELE Menus adaptés

Menu du 26 au 31 août 2024 - Midi

Prénom :

*Nom :

Date	Jour	Menu	Menu	Menu
26/08/2024	lundi	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC JAMBON BRAISÉ - CAROTTES À L'AIL - SAUCE AU THYM - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA FRUIT DE SAISON	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC - JAMBON DE DINDE - CAROTTES À L'AIL - SAUCE AU THYM - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
27/08/2024	mardi	MELON BOULETTE AU VEAU - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - FAÇON MARENGO CHANTENEIGE FOUTTÉ YAOURT NATURE	MELON - BOULETTE AU VEAU - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - FAÇON MARENGO - COMPOTE DE POMMES - MOUSSE CHOCOLAT	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME BANANE
28/08/2024	mercredi	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS OEUF DUR - POMMES DE TERRE - EPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE - VINAIGRETTE - OEUF DUR - POMMES DE TERRE - EPINARDS BÉCHAMEL - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT
29/08/2024	jeudi	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) TRIO DE GRILLADES - MAYONNAISE - SALADE DE POMMES DE TERRE - CONCOMBRE - VINAIGRETTE BRIE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TRIO DE GRILLADES - SAUCE BARBECUE - SALADE DE POMMES DE TERRE - CONCOMBRE - VINAIGRETTE - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - SALADE DE FRUITS	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERIAU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME
30/08/2024	vendredi	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES TOMME NOIRE (PORTION) SUISSE NATURE	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON - FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT PRALINÉ	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
31/08/2024	samedi	ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR CANCOILLOTTE NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE - SAUCISSE DE VOLAILLE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FLAN CARAMEL - COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS VANILLE

