



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du *du* au 04 août 2024 - Midi

Prénom :

*Nom :

jeudi 01/08/2024	Menu A SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON GYROS - RIZ DE CAMARGUE TOMATÉ BLEU GÂTEAU AU YAOURT TZATZIKI	Menu B SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - OEUF DUR - EPINARDS À LA CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR - BLEU - YAOURT ARÔME	P't man SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON GYROS - RIZ DE CAMARGUE TOMATÉ - BLEU - GÂTEAU AU YAOURT
vendredi 02/08/2024	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN FLAN CARAMEL	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE CRÈME - SAINT PAULIN - FRUIT DE SAISON	MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAINT PAULIN - FLAN CARAMEL
samedi 03/08/2024	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY BOULETTE À L'AGNEAU - PENNE BIO - SAUCE À LA LOMBARDE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON		BOULETTE À L'AGNEAU - PENNE BIO - SAUCE À LA LOMBARDE - MIMOLETTE - FRUIT DE SAISON
dimanche 04/08/2024	MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS LONGE DE PORC - POMMES DE TERRE SARLADAISE - SAUCE AU MUNSTER SAINT-NECTAIRE AOP CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT		LONGE DE PORC - POMMES DE TERRE SARLADAISE - SAUCE AU MUNSTER - SAINT-NECTAIRE AOP - CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT



PÉVELÉ CAREMBAULT

Menu du 05 août au 11 août 2024 - Midi

Prénom :

*Nom :

Date	Menu A	Menu B	Menu P
lundi 05/08/2024	PASTÈQUE MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA CHANTENEIGE FOUTTÉ LIEGEOIS VANILLE	CÉLERI RÁPÉ - SAUCE REMOULADE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA - CHANTENEIGE FOUTTÉ - LIEGEOIS VANILLE
mardi 06/08/2024	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 CRÈME DESSERT CAFÉ	CONCOMBRE - VINAIGRETTE - SAUCISSES DE FRANCFORT - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR - GOUDA - FRUIT DE SAISON	AIGUILLETES DE POULET - HARICOTS BEURRE À L'AIL - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - GOUDA - CRÈME DESSERT CAFÉ
mercredi 07/08/2024	SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	CRÊPE AU FROMAGE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - COQUILLETES BIO - SAUCE PAPRIKA - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME HVE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - FRUIT DE SAISON
jeudi 08/08/2024	MELON PAELLA AU POULET CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	COURGETTES RÁPÉES - VINAIGRETTE - GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE - YAOURT NATURE	PAELLA AU POULET - CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE - CLAFOUTIS AUX ABRICOTS
vendredi 09/08/2024	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TARTE CHÈVRE; TOMATES ET BASILIC - JULIENNE DE LÉGUMES - TOMME NOIRE (PORTION) - FRUIT DE SAISON	QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME NOIRE (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT
samedi 10/08/2024	SALADE DE CHAMIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CANCOILLOTTE NATURE FRUIT DE SAISON	VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - CANCOILLOTTE NATURE - FRUIT DE SAISON	VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - CANCOILLOTTE NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 11/08/2024	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - FÊTA SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON MAASDAM BIO ECLAIR CHOCOLAT	SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON MAASDAM BIO ECLAIR CHOCOLAT	SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON - MAASDAM BIO - ECLAIR CHOCOLAT



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 12 août au 18 août 2024 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Menu C
lundi 12/08/2024	SALADE DE BOULGHOUR, FÊTA ET OLIVES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE EMINCÉ DE DINDE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BASQUAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM YAOURT ARÔME	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - PRINTANIERE DE LÉGUMES - SAUCE ROMARIN - EDAM - FRUIT DE SAISON	EMINCÉ DE DINDE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BASQUAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR - EDAM - YAOURT ARÔME
mardi 13/08/2024	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE PORC - CAROTTES À LA CORIANDRE - AU JUS - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES GÂTEAU AUX FRUITS ROUGES DU CHEF	TOMATES - VINAIGRETTE - FILET DE MERLU BLANC - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - SAUCE À L'ANETH - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - CRÈME DESSERT VANILLE	RÔTI DE PORC - CAROTTES À LA CORIANDRE - AU JUS - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - GÂTEAU AUX FRUITS ROUGES DU CHEF
mercredi 14/08/2024	MELON JAUNE BOULETTE AU VEAU - TORTIS BIO - SAUCE NIÇOISE SAINT PAULIN CRÈME DESSERT PRALINÉ	ROSETTE - , CORNICHONS - QUICHE AU FROMAGE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAINT PAULIN - FRU DE SAISON	BOULETTE AU VEAU - TORTIS BIO - SAUCE NIÇOISE - SAINT PAULIN - CRÈME DESSERT PRALINÉ
jeudi 15/08/2024	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE AU CURRY SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF BRIE TARTE NOIX DE COCO	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RISSOLETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - BRIE - MOUSSE CAFÉ	SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF - BRIE - TARTE NOIX DE COCO
vendredi 16/08/2024	PÂTÉ EN CROÛTE FILET DE COLIN MSC - COURGETTES À LA TOMATE - SAUCE AU BASILIC - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - OMELETTE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - SAUCE TOMATE - CAMEMBERT - YAOURT ARÔME	FILET DE COLIN MSC - COURGETTES À LA TOMATE - SAUCE AU BASILIC - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAMEMBERT - FRUIT DE SAISON
samedi 17/08/2024	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AUX HERBES CRÉPINETTE DE PORC - CHOU FLEUR - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME BLANCHE COMPOTE POMME BANANE		CRÉPINETTE DE PORC - CHOU FLEUR - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME BLANCHE - COMPOTE POMME BANANE
dimanche 18/08/2024	RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - POMMES DE TERRE RÔTIE CANTAL AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE		RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - POMMES DE TERRE RÔTIE - CANTAL AOP - CLAFOUTIS À LA MIRABELLE



PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 19 août au 25 août 2024 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Menu C
lundi 19/08/2024	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC SUCRÉ	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE - NORMANDIN DE VEAU - PURÉE DE LÉGUMES - SAUCE AUX OLIVES - PETIT MOULÉ NATURE - GAUFRE LIÉGEOISE	ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETIT MOULÉ NATURE - FROMAGE BLANC SUCRÉ
mardi 20/08/2024	SALADE PIEMONTAISE CUISSÉ DE POULET - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - SAUCE CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - ESCALOPE DE PORC - SAUCE PIQUANTE - POMMES DE TERRE - BLETTES - EMMENTAL - MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE CHOCOLAT	CUISSÉ DE POULET - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - SAUCE CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR - EMMENTAL - FRUIT DE SAISON
mercredi 21/08/2024	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF CARRÉ FRAIS BIO FLAN VANILLE	ICEBERG - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - CARRÉ FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON	COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - CARRÉ FRAIS BIO - FLAN VANILLE
jeudi 22/08/2024	RILLETTES DE POISSON EMPADAO COULOMMIERS TARTE AU FLAN FAÇON PASTEIS DE NATA	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - CRÊPE JAMBON FROMAGE - JULIENNE DE LÉGUMES - COULOMMIERS - COMPOTE DE POMMES	EMPADAO - COULOMMIERS - TARTE AU FLAN FAÇON PASTEIS DE NATA
vendredi 23/08/2024	TARTE CHÈVRE MIEL FILET DE SAUMON MSC - COURGETTES PERSILLÉES - SAUCE À L'OSEILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE NAPOLITAINE - EDAM - FRUIT DE SAISON	FILET DE SAUMON MSC - COURGETTES PERSILLÉES - SAUCE À L'OSEILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR - EDAM - CRÈME DESSERT CHOCOLAT
samedi 24/08/2024	SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE LASAGNE AU BOEUF ET LÉGUMES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	LASAGNE AU BOEUF ET LÉGUMES - MIMOLETTE - FRUIT DE SAISON	LASAGNE AU BOEUF ET LÉGUMES - MIMOLETTE - FRUIT DE SAISON
dimanche 25/08/2024	MELON AU PORTO RÔTI DE PORC - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE MIEL ET ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL TOMME NOIRE (PORTION) TARTE AUX POMMES	RÔTI DE PORC - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE MIEL ET ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - TOMME NOIRE (PORTION) - TARTE AUX POMMES	RÔTI DE PORC - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE MIEL ET ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - TOMME NOIRE (PORTION) - TARTE AUX POMMES



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 26 : *du 31 août* - 2024 - Midi

Prénom :

*Nom :

Menu A	Menu B	Menu C
<p>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</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RISSOLETTE DE VEAU - SAUCE TOMATE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - GOUDA - YAOURT NATURE</p>	<p>JAMBON BRAISÉ - CAROTTES À L'AIL - SAUCE AU THYM - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON</p>
<p>BOULETTE AU VEAU - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - FAÇON MARENGO CHANTENEIGE FOUTTÉ MOUSSE CHOCOLAT</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE - STEAK HACHÉ - SAUCE PAPRIKA - COQUILLETES BIO - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FRUIT DE SAISON</p>	<p>BOULETTE AU VEAU - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - FAÇON MARENGO - CHANTENEIGE FOUTTÉ - MOUSSE CHOCOLAT</p>
<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE - CORNICHONS OEUF DUR - POMMES DE TERRE - EPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRE - VINAIGRETTE - SAUCISSES DE FRANCFORT - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE AUX OIGNONS - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME HVE</p>	<p>OEUF DUR - POMMES DE TERRE - EPINARDS BÉCHAMEL - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - FRUIT DE SAISON</p>
<p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) TRIO DE GRILLADES - SAUCE BARBECUE - SALADE DE POMMES DE TERRE - CONCOMBRE - VINAIGRETTE BRIE SALADE DE FRUITS</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - JAMBON DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES - BRIE - FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>TRIO DE GRILLADES - SAUCE BARBECUE - SALADE DE POMMES DE TERRE - CONCOMBRE - VINAIGRETTE - BRIE - SALADE DE FRUITS</p>
<p>COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES TOMME NOIRE (PORTION) CRÈME DESSERT PRALINÉ</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - TARTE CHEVRE, TOMATES ET BASILIC - JULIENNE DE LÉGUMES - TOMME NOIRE (PORTION) - FRUIT DE SAISON</p>	<p>FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES - TOMME NOIRE (PORTION) - CRÈME DESSERT PRALINÉ</p>
<p>ICEBERG - CROÛTONS - VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR CANCOILLOTTE NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>		<p>SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CANCOILLOTTE NATURE - COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

31/08/2024

