



# PEVELE Menus adaptés

Menu du 01 septembre 2024 - Midi

dimanche 01/09/2024	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE RÔTI DE BOEUF - POMMES DE TERRE GRENAILLE - MAYONNAISE MAASDAM BIO CRÊPE NATURE	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE - RÔTI DE BOEUF - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BARBECUE - SUISSE NATURE - CLAFOUTIS AUX CERISES	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU ( PORTION) - FROMAGE BLANC
------------------------	---	--	--



## PEVELE Menus adaptés

Menu du 02 septembre au 08 septembre 2024 - Midi

dimanche 08/09/2024	samedi 07/09/2024	vendredi 06/09/2024	jeudi 05/09/2024	mercredi 04/09/2024	mardi 03/09/2024	lundi 02/09/2024		
<input type="checkbox"/> SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE A L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> FLAMISCHE AUX POIREAUX MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES MAROILLES FROMMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE JAMBON BLANC LR - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY EDAM SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMMAGE FONDU ( PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT
<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE A L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> FLAMISCHE AUX POIREAUX - MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - FROMMAGE BLANC NATURE - POIRE AUX SPECULOOS	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY EDAM SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMMAGE FONDU ( PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT
<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE A L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> FLAMISCHE AUX POIREAUX - MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - FROMMAGE BLANC NATURE - POIRE AUX SPECULOOS	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY EDAM SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMMAGE FONDU ( PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT
<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE A L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> FLAMISCHE AUX POIREAUX - MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - FROMMAGE BLANC NATURE - POIRE AUX SPECULOOS	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY EDAM SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMMAGE FONDU ( PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT
<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE A L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> FLAMISCHE AUX POIREAUX - MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - FROMMAGE BLANC NATURE - POIRE AUX SPECULOOS	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY EDAM SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMMAGE FONDU ( PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT
<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> FROMMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE A L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> FLAMISCHE AUX POIREAUX - MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - FROMMAGE BLANC NATURE - POIRE AUX SPECULOOS	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY EDAM SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMMAGE FONDU ( PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT



## PEVELE Menus adaptés

Menu du 09 septembre au 15 septembre 2024 - Midi

Date	Menu	ssucre	se	se	Menu	se	Menu
lundi 09/09/2024	CELERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL CHIPOLATAS - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE DIJONNAISE PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CELERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL - SAUCISSE DE VOLAILLE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE DIJONNAISE - GAUFRE LIÉGEOISE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CELERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU ( PORTION) - FROMAGE BLANC
mardi 10/09/2024	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS TORSADÉS BIO AU POULET, POIVRONS ET PESTO EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - TORSADÉS BIO AU POULET, POIVRONS ET PESTO - MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE CHOCOLAT - COMPOTE POMME CASSIS	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU ( PORTION) - YAOURT ARÔME
mercredi 11/09/2024	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU CUMIN - POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU CUMIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU ( PORTION) - LIÉGEOIS VANILLE
jeudi 12/09/2024	TERRINE FORESTIÈRE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - GRATIN DAUPHINOIS CHEVRE BÛCHE MÉLANGE MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - GRATIN DAUPHINOIS - YAOURT ARÔME - CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	<input type="checkbox"/>	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU ( PORTION) - FLAN CHOCOLAT
vendredi 13/09/2024	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE - MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE POMMES - FLAN CARAMIEL	<input type="checkbox"/>	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
samedi 14/09/2024	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY BOULETTE À L'AGNEAU - PENNE BIO - SAUCE À LA LOMBARDE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - BOULETTE À L'AGNEAU - PENNE BIO - SAUCE À LA LOMBARDE - MOUSSE CAFÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU ( PORTION) - CRÈME DESSERT VANILLE
dimanche 15/09/2024	MOUSSE DE FOIE , CORNICHONS LONGE DE PORC - POMMES DE TERRE SARLADAISE - SAUCE AU MUNSTER SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - LONGE DE PORC - POMMES DE TERRE SARLADAISE - SAUCE TOMATE - SUISSÉS AUX FRUITS - CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	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 16 septembre au 22 septembre 2024 - Midi

dimanche 22/09/2024	samedi 21/09/2024	vendredi 20/09/2024	jeudi 19/09/2024	mercredi 18/09/2024	mardi 17/09/2024	lundi 16/09/2024
<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - FÊTA SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON MAASDAM BIO GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CANCOILLOTTE NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU VIN ROUGE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> 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 YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> ssucre PASTÈQUE MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA CHANTENEIGE FOUTTÉ FROMAGE BLANC NATURE
<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AU VIN ROUGE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FLAMUSSE	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE - VINAIGRETTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE - AIGUILLETES DE POULET - HARICOTS BEURRE À L'AIL - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT CAFÉ	<input type="checkbox"/> TÉ S PASTÈQUE - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE - FAÇON CARBONARA - FROMAGE BLANC NATURE - LIEGEOIS VANILLE
<input type="checkbox"/> SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/> CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE BULGARE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT AROMÉ	<input type="checkbox"/> SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DAGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME FRAISE	<input type="checkbox"/> OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CARAMEL	<input type="checkbox"/> MIXÉ SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT



## PEVELE Menus adaptés

Menu du 23 septembre au 29 septembre 2024 - Midi

Date	Menu	10 €	12 €	15 €
Lundi 23/09/2024	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - TORTIS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mardi 24/09/2024	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - RIZ DE CAMARGUE AUX CAMARGUE AUX LÉGUMES GOUDA YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mercredi 25/09/2024	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE PORC - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO CUISINÉES FROMAGE FRAIS AUX NOIX FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
jeudi 26/09/2024	ANDOUILLE - CORNICHONS ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
vendredi 27/09/2024	QUICHE À L'OIGNON FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
samedi 28/09/2024	SALADE VERTE - VINAIGRETTE ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dimanche 29/09/2024	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE VAPEUR MAASDAM BIO CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - TORTIS - GAUFRE LIÉGEOISE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - RÔTI DE PORC - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO CUISINÉES - CR FROMAGE BLANC SUCRE - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	TOMATES - VINAIGRETTE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - TARTE AUX POMMES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	QUICHE À L'OIGNON - FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR - LIÉGEOIS CHOCOLAT - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - MOUSSE CAFÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - CLAFOUTIS NORMAND	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU ( PORTION) - YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU ( PORTION) - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU ( PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU ( PORTION) - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU ( PORTION) - COMPOTE DE POMMES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU ( PORTION) - LIÉGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU ( PORTION) - FROMAGE BLANC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**PEVELE Menus adaptés**  
Menu du 30 septembre

<p><b>lundi</b> <b>30/09/2024</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>Sucre</b></p> <p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN SUISSE NATURE</p>	<p><input type="checkbox"/> <b>Mixé</b></p> <p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - FLAN CARAMEL</p>	<p><input type="checkbox"/> <b>Mixé</b></p> <p>CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SAÛÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU ( PORTION) - FROMAGE BLANC</p>
--	---	--