



# PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 01 septembre 2024 - Midi

<p>dimanche 01/09/2024</p> <p>Menu A</p> <input type="checkbox"/>	<p>SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE          À L'HUILE D'OLIVE          RÔTI DE BOEUF - POMMES DE TERRE GRENAILLE -          SAUCE BARBECUE          MAASDAM BIO          CLAFOUTIS AUX CERISES</p>	<p>Menu B</p> <input type="checkbox"/> <p>RÔTI DE BOEUF - POMMES DE TERRE GRENAILLE -          SAUCE BARBECUE - MAASDAM BIO - CLAFOUTIS AUX          CERISES</p>
---	---	--



## PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 02 septembre au 08 septembre 2024 - Midi

Menu A	Menu B	Pftman
<p><b>Menu A</b></p> <p>RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY EDAM FLAN CHOCOLAT</p>	<p><b>Menu B</b></p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - EDAM - FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>Pftman</b></p> <p>CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY - EDAM - FLAN CHOCOLAT</p>
<p>SALADE DE FENOUIL AUX POMMES - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE MERGUEZ - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE - AU JUS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES ECLAIR CAFÉ</p>	<p>HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - QUICHE AU FROMAGE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>MERGUEZ - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE - AU JUS - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - ECLAIR CAFÉ</p>
<p>CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE JAMBON BLANC LR - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>ROSETTE - , CORNICIONS - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - SAINT PAULIN - FRUIT DE SAISON</p>	<p>JAMBON BLANC LR - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAINT PAULIN - COMPOTE POMME BANANE</p>
<p>FLAMISCHE AUX POIREAUX MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES MAROILLES POIRE AUX SPECULOOS</p>	<p>PÂTE DE CAMPAGNE - GRATIN DE POMMES DE TERRE AU CHÈVRE ET DÉS DE VOLAILLE - MAROILLES - FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - MAROILLES - POIRE AUX SPECULOOS</p>
<p>LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE À LANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - OMELETTE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - SAUCE TOMATE - CAMEMBERT - YAOURT ARÔME</p>	<p>DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE À LANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAMEMBERT - FRUIT DE SAISON</p>
<p>PAMPLEMOUSSE - , SUCRE CRÉPINETTE DE PORC - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES - SAUCE ARRABIATA TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>CRÉPINETTE DE PORC - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES - SAUCE ARRABIATA - TOMME BLANCHE - YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>CRÉPINETTE DE PORC - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES - SAUCE ARRABIATA - TOMME BLANCHE - YAOURT NATURE SUCRÉ</p>
<p>FROMAGE DE TÊTE - , CORNICIONS SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF</p>	<p>SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE - CANTAL AOP - GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF</p>	<p>SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE - CANTAL AOP - GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF</p>



## PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 09 septembre au 15 septembre 2024 - Midi

Date	Menu A	Menu B	Menu C
<b>lundi</b> 09/09/2024	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL CHIPOLATAS - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE DIJONNAISE PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE - NORMANDIN DE VEAU - PURÉE DE LÉGUMES - SAUCE AUX OLIVES - PETIT MOULÉ NATURE - GAUFRE LIÉGEOISE	CHIPOLATAS - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE DIJONNAISE - PETIT MOULÉ NATURE - FRUIT DE SAISON
<b>mardi</b> 10/09/2024	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÉS TORSADES BIO AU POULET, POIVRONS ET PESTO EMMENTAL COMPOTE POMME CASSIS	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - ESCALOPE DE PORC - SAUCE PIQUANTE - POMMES DE TERRE - BLETTES - EMMENTAL - MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE CHOCOLAT	TORSADES BIO AU POULET, POIVRONS ET PESTO - EMMENTAL - COMPOTE POMME CASSIS
<b>mercredi</b> 11/09/2024	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMIOLE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU CUMIN - POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ICEBERG - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - CARRÉ FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON	PAUPIETTE DE BOEUF VBF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU CUMIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - CARRÉ FRAIS BIO - CRÈME DESSERT CHOCOLAT
<b>jeudi</b> 12/09/2024	TERRINE FORESTIÈRE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - GRATIN DAUPHINOIS CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - OEUF DUR - EPINARDS À LA CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE - YAOURT ARÔME	SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - GRATIN DAUPHINOIS - CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE - CLAFOUTIS À LA MIRABELLE
<b>vendredi</b> 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 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
<b>samedi</b> 14/09/2024	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
<b>dimanche</b> 15/09/2024	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



## PÉVÈLE CAREMBAULT

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"/> <p>CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - FÊTA SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON - MAASDAM BIO - ECLAIR CHOCOLAT</p>	<input type="checkbox"/> <p>SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CANCOILLOTTE NATURE FRUIT DE SAISON</p>	<input type="checkbox"/> <p>TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT</p>	<input type="checkbox"/> <p>JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU VIN ROUGE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE FLAMUSSE</p>	<input type="checkbox"/> <p>SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON</p>	<input type="checkbox"/> <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 CRÈME DESSERT CAFÉ</p>	<input type="checkbox"/> <p><b>Menu A</b></p> <p>PASTÈQUE MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA CHANTENEIGE FOUTTÉ LIEGEOIS VANILLE</p>
		<input type="checkbox"/> <p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - JULIENNE DE LÉGUMES - TOMME NOIRE (PORTION) - FRUIT DE SAISON</p>	<input type="checkbox"/> <p>COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - MIMOLETTE - YAOURT NATURE</p>	<input type="checkbox"/> <p>CRÈPE AU FROMAGE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - COUILLETES BIO - SAUCE PAPRIKA - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME HVE</p>	<input type="checkbox"/> <p>CONCOMBRE - VINAIGRETTE - SAUCISSES DE FRANCFORT - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - GOUDA - FRUIT DE SAISON</p>	<input type="checkbox"/> <p><b>Menu B</b></p> <p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTENEIGE FOUTTÉ - FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>
	<input type="checkbox"/> <p>VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - CANCOILLOTTE NATURE - FRUIT DE SAISON</p>	<input type="checkbox"/> <p>QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME NOIRE (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT</p>	<input type="checkbox"/> <p>JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU VIN ROUGE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR - MIMOLETTE - FLAMUSSE</p>	<input type="checkbox"/> <p>HACHIS PARMENTIER DU CHEF - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - FRUIT DE SAISON</p>	<input type="checkbox"/> <p>AIGUILLETES DE POULET - HARICOTS BEURRE À L'AIL - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - GOUDA - CRÈME DESSERT CAFÉ</p>	<input type="checkbox"/> <p><b>Pftman</b></p> <p>MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA - CHANTENEIGE FOUTTÉ - LIEGEOIS VANILLE</p>
	<input type="checkbox"/> <p>SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON - MAASDAM BIO - ECLAIR CHOCOLAT</p>					



# PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 23 septembre au 29 septembre 2024 - Midi

	Menu A	Menu B	Pf man
<b>lundi</b> 23/09/2024	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - TORTIS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE - CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE LÉGUMES - MIMOLETTE - GAUFRE LIÉGEOISE	CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - TORTIS - MIMOLETTE - FRUIT DE SAISON
<b>mardi</b> 24/09/2024	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES GOUDA YAOURT ARÔME	BROCOLIS - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - GOUDA - FRUIT DE SAISON	BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - GOUDA - YAOURT ARÔME
<b>mercredi</b> 25/09/2024	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE PORC - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO CUISINÉES FROMAGE FRAIS AUX NOIX CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - NORMANDIN DE VEAU - SAUCE BRUNE - CAROTTES RONDELLES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - CR FROMAGE BLANC SUCRE	RÔTI DE PORC - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO CUISINÉES - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - CRÈME DESSERT VANILLE
<b>jeudi</b> 26/09/2024	ANDOUILLE - , CORNICHONS ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT TARTE AUX POMMES	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - GRATIN DE MACARONIS AUX LARDONS ET CHAMIGNONS - CAMEMBERT - LIÉGEOIS CHOCOLAT	ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAMEMBERT - TARTE AUX POMMES
<b>vendredi</b> 27/09/2024	QUICHE À L'OIGNON FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) COMPOTE POMME BANANE	ENDIVES - VINAIGRETTE - LASAGNES BOLOGNAISE VBF - TOMME NOIRE (PORTION) - FRUIT DE SAISON	FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME NOIRE (PORTION) - COMPOTE POMME BANANE
<b>samedi</b> 28/09/2024	SALADE VERTE - VINAIGRETTE ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES EMMENTAL FRUIT DE SAISON		ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - EMMENTAL - FRUIT DE SAISON
<b>dimanche</b> 29/09/2024	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - , CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE VAPEUR MAASDAM BIO CLAFOUTIS NORMAND		SAUTÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE VAPEUR - MAASDAM BIO - CLAFOUTIS NORMAND



# PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 30 septembre

lundi  
30/09/2024

**Menu A**

CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL  
BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE -  
LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR  
SAINT PAULIN  
FLAN CARAMEL

**Menu B**

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - JAMBON DE DINDE  
- COQUILLETES BIO - SAINT PAULIN - FRUIT DE  
SAISON

**Pt man**

BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE -  
LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR -  
SAINT PAULIN - FLAN CARAMEL