



PEVELE Menus adaptés

Menu du 02 mars 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

01/03/2025 samedi	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AU CUMIN - RATATOUILLE TOMME BLANCHE SUISSE NATURE	35	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE - SAUTÉ DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AU CUMIN - RATATOUILLE - SUISSE NATURE - MOUSSE CAFÉ	25	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
02/03/2025 dimanche	FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE VERT - BUTTERNUT RÔTIE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP CRÊPE NATURE		TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE VERT - BUTTERNUT RÔTIE - GRATIN DAUPHINOIS - YAOURT NATURE - CLAFOUTIS AUX POIRES		CÉLÉRI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - SUISSE NATURE



PEVELE Menus adaptés

Menu du 03 mars au 09 mars 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

lundi 03/03/2025	Sucre ☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE	Sel ☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - , CITRON - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - CRÈME DESSERT VANILLE	Mixé ☐	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
mardi 04/03/2025	☐	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU - SAUCE MARCHAND DE VIN - TORTIS BIO - BRUNOISE DE LÉGUMES EMMENTAL CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE	☐	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - NORMANDIN DE VEAU - SAUCE MARCHAND DE VIN - TORTIS BIO - BRUNOISE DE LÉGUMES - SUISSE NATURE - BEIGNET AU CHOCOLAT	☐	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE
mercredi 05/03/2025	☐	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE POULET - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE CHASSEUR - POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	☐	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - ESCALOPE DE POULET - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	☐	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - BUCHE DE NOËL AU CHOCOLAT
jeudi 06/03/2025	☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE PALERON BRAISÉ - POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEUR BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE CAKE AU CITRON S/SUCRE	☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - PALERON BRAISÉ - POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEUR BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - PARIS BREST	☐	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
vendredi 07/03/2025	☐	QUICHE PAYSANNE FILET DE COLIN MSC - COEUR DE BLÉ - SAUCE DIEPPOISE - JULIENNE DE LÉGUMES BLEU FROMAGE BLANC NATURE	☐	QUICHE AUX POIREAUX - FILET DE COLIN MSC - COEUR DE BLÉ - SAUCE DIEPPOISE - JULIENNE DE LÉGUMES - SUISSE NATURE - FROMAGE BLANC SUCRÉ	☐	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC AUX FRUITS
samedi 08/03/2025	☐	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	☐	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - CASSOLETTE DE POISSONS AUX GREVETTES DU CHEF - COEUR DE BLÉ - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	☐	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
dimanche 09/03/2025	☐	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BRUNE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES	☐	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU MIEL - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - TARTE AUX POIRES	☐	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES



PEVELE Menus adaptés

Menu du 10 mars au 16 mars 2025 - Midi

Prénom :

* Nom :

10/03/2025 lundi	Sucre	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS - JULIENNE DE LÉGUMES MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS - JULIENNE DE LÉGUMES - BRASSÉ AUX FRUITS - COMPOTE POMME PASSION	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT PRALINÉ
11/03/2025 mardi		CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - SAUCE ORIENTALE CHANTENEIGE FOUETTÉ SUISSE NATURE	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - SAUCE ORIENTALE - FRUIT DE SAISON - FLAN AU CARAMEL	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - SUISSE NATURE
12/03/2025 mercredi		PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN YAOURT NATURE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE DE POMMES - LIEGEAIS CHOCOLAT	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - MOUSSE CAFÉ
13/03/2025 jeudi		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU CAMEMBERT - POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS BIO TOMME NOIRE MADELEINE S/SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS BIO - YAOURT NATURE - GÂTEAU AUX POMMES BIO DU CHEF	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE
14/03/2025 vendredi		BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX AGRUMES (POISSON) - RIZ DE CARMAGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE FRAIS AUX NOIX YAOURT BRASSÉ NATURE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX AGRUMES (POISSON) - RIZ DE CARMAGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON E LIEU - PURÉE DE PETITS POIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
15/03/2025 samedi		HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE PETIT SALÉ - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS CAMEMBERT FROMAGE BLANC NATURE	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - QUICHE AUX POIREAUX - JULIENNE DE LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - MOUSSE CHOCOLAT	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME HVE
16/03/2025 dimanche		RILLETES DE SAUMON SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AU CIDRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CORDIALE DE LÉGUMES MAASDAM BIO CRÈPE NATURE	RILLETES DE SAUMON - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AU CIDRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CORDIALE DE LÉGUMES - COMPOTE DE POMMES - CLAFOUTIS AUX POMMES BIO	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT BRASSÉ NATURE



PEVELE Menus adaptés

Menu du 17 mars au 23 mars 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 17/03/2025	Sucre	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AUX QUATRES ÉPICES ÉPICES - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO GOUDA FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AUX QUATRES ÉPICES - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - SUISSES NATURE - FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT
mardi 18/03/2025		CRÊPE AU FROMAGE SAUCISSE DE TOULOUSE - AU JUS - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES SUISSES NATURE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES RONDELLES - MADELEINE - LIEGEOIS VANILLE	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE
mercredi 19/03/2025		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE PROVENÇALE - RATATOUILLE - TORTIS BIO EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE PROVENÇALE - RATATOUILLE - TORTIS BIO - YAOURT ARÔME - COMPOTE POMME POIRE	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
jeudi 20/03/2025		CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE TARTIFLETTE DU CHEF EMMENTAL FROMAGE BLANC NATURE	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BRANDADE DE POISSON - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT
vendredi 21/03/2025		LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES CAMEMBERT YAOURT BRASSÉ NATURE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - YAOURT BRASSÉ NATURE - FLAN CHOCOLAT	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE PETITS POIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CAFÉ
samedi 22/03/2025		CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE CHARCUTIÈRE - PETITS POIS ET CAROTTES TOMME BLANCHE YAOURT NATURE	CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY - LASAGNES AUX LÉGUMES - YAOURT NATURE - MOUSSE CAFÉ	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
dimanche 23/03/2025		TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	TERRINE DE POISSON - PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT - COMPOTE POMME - PARIS BREST	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FLAN PÂTISSIER



PEVELE Menus adaptés

Menu du 24 mars au 30 mars 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 24/03/2025	Sucre	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA CHANTENEIGE FOUETTÉ SUISSSES NATURE	10 €	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - BROCOLIS - SUISSSE NATURE - MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT
mardi 25/03/2025		BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO GOUDA FRUIT DE SAISON		BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - SUISSSES AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CARAMEL
mercredi 26/03/2025		MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESRAW HAUT DE CUISSSE DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - FLAGEOLETS FROMAGE FRAIS AUX NOIX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES		MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESRAW - HAUT DE CUISSSE DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - FLAGEOLETS - YAOURT NATURE - COMPOTE POMME ANANAS	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME FRAISE
jeudi 27/03/2025		SALADE VERTE AUX LARDONS - VINAIGRETTE BOUDIN BLANC - SAUCE SUPRÊME - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE CAKE AU CITRON S/SUCRE		SALADE VERTE - VINAIGRETTE - BOUDIN BLANC - SAUCE SUPRÊME - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE - FROMAGE BLANC NATURE - TARTE AUX PRUNES	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
vendredi 28/03/2025		FLAMISCHE AUX POIREAUX FILET DE COLIN MSC - SAUCE ARRABIATA - RIZ AUX POIVRONS TOMME NOIRE (PORTION) YAOURT NATURE		FLAMISCHE AUX POIREAUX - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ARRABIATA - RIZ AUX POIVRONS - FRUIT DE SAISON - YAOURT ARÔME	CONCOMBRE BULGARE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME
samedi 29/03/2025		MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO AUX OIGNONS EMMENTAL FROMAGE BLANC NATURE		MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - GRATIN DE GNOCCHIS À LA VERDURA - MADELEINE - FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
dimanche 30/03/2025		PÂTÉ EN CROÛTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES CAMEMBERT CRÊPE NATURE		TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - ECLAIR CAFÉ	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CAFÉ



PEVELE Menus adaptés

Menu du 31 mar:

Prénom :

*Nom :

31/03/2025 lundi	Ssacre ☐	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) JAMBON CHAUD - SAUCE BRUNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Sse ☐	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TARTE AUX LÉGUMES - SALADE VERTE - VINAIGRETTE - YAOURT NATURE SUCRÉ - COMPOTE POMME FRAMBOISE	☐	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
--	---	---	--	---	---	--