



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 1^{er} au 02 mars 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

Menu A

Menu petit appétit

01/03/2025 samedi	☐ SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AU CUMIN - RATATOUILLE TOMME BLANCHE MOUSSE CAFÉ	☐ SAUTÉ DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AU CUMIN - RATATOUILLE - TOMME BLANCHE - MOUSSE CAFÉ
02/03/2025 dimanche	☐ FROMAGE DE TÊTE - CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE VERT - BUTTERNUT RÔTI - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POIRES	☐ RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE VERT - BUTTERNUT RÔTI - GRATIN DAUPHINOIS - CANTAL AOP - CLAFOUTIS AUX POIRES



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 03 mars au 09 mars 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 03/03/2025	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	Menu B	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - CITRON - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETIT MOULÉ NATURE - CRÈME DESSERT VANILLE	BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE - PETIT MOULÉ NATURE - CRÈME DESSERT VANILLE
mardi 04/03/2025		BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU - SAUCE MARCHAND DE VIN - TORTIS BIO - BRUNOISE DE LÉGUMES EMMENTAL BEIGNET AU CHOCOLAT		BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - QUICHE AU FROMAGE - CORDIALE DE LÉGUMES - EMMENTAL - BEIGNET AU CHOCOLAT	NORMANDIN DE VEAU - SAUCE MARCHAND DE VIN - TORTIS BIO - BRUNOISE DE LÉGUMES - EMMENTAL - BEIGNET AU CHOCOLAT
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) - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE CRÈME - RIZ DE CAMARGUE PILAF - CARRÉ FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON	ESCALOPE DE POULET - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE CHASSEUR - POMMES DE TERRE VAPEUR - CARRÉ FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON
jeudi 06/03/2025		CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE PALERON BRAISÉ - POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEUR BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE PARIS BREST		CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BRANDADE DE POISSON - BRIE - PARIS BREST	PALERON BRAISÉ - POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEUR BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - BRIE - PARIS BREST
vendredi 07/03/2025		QUICHE PAYSANNE FILET DE COLIN MSC - COEUR DE BLÉ - SAUCE DIEPPOISE - JULIENNE DE LÉGUMES BLEU FROMAGE BLANC SUCRÉ		QUICHE PAYSANNE - RÔTI DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - HARICOTS PLATS - BLEU - FROMAGE BLANC SUCRÉ	FILET DE COLIN MSC - COEUR DE BLÉ - SAUCE DIEPPOISE - JULIENNE DE LÉGUMES - BLEU - FROMAGE BLANC SUCRÉ
samedi 08/03/2025		MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON			SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - MIMOLETTE - FRUIT DE SAISON
dimanche 09/03/2025		TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU MIEL - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX POIRES			AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU MIEL - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - SAINT-NECTAIRE AOP - TARTE AUX POIRES



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 10 mars au 16 mars 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

lundi 10/03/2025	Menu A CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS - JULIENNE DE LÉGUMES MIMOLETTE COMPOTE POMME PASSION	Menu B CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE CRÈME - BROCOLIS - MIMOLETTE - COMPOTE POMME PASSION	Pttman BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS - JULIENNE DE LÉGUMES - MIMOLETTE - COMPOTE POMME PASSION
mardi 11/03/2025	 CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - SAUCE ORIENTALE CHANTENEIGE FOUETTÉ FLAN AU CARAMEL	 CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET COURGE AU FROMAGE À RACLETTE - CHANTENEIGE FOUETTÉ - FLAN AU CARAMEL	 MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - SAUCE ORIENTALE - CHANTENEIGE FOUETTÉ - FLAN AU CARAMEL
mercredi 12/03/2025	 PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN LIEGEOIS CHOCOLAT	 PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS - RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE CRÈME ET CIBOULETTE - SAINT PAULIN - LIEGEOIS CHOCOLAT	 ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - SAINT PAULIN - LIEGEOIS CHOCOLAT
jeudi 13/03/2025	 CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU CAMEMBERT - POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS BIO TOMME NOIRE GÂTEAU AUX POMMES BIO DU CHEF	 CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR - CRÊPE FORESTIÈRE - POÊLÉE DE LÉGUMES - TOMME NOIRE - GÂTEAU AUX POMMES BIO DU CHEF	 JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU CAMEMBERT - POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS BIO - TOMME NOIRE - GÂTEAU AUX POMMES BIO DU CHEF
vendredi 14/03/2025	 BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX AGRUMES (POISSON) - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE FRAIS AUX NOIX CRÈME DESSERT VANILLE	 BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - CRÈME DESSERT VANILLE	 FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX AGRUMES (POISSON) - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - CRÈME DESSERT VANILLE
samedi 15/03/2025	 HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE PETIT SALÉ - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT		 PETIT SALÉ - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS - CAMEMBERT - MOUSSE CHOCOLAT
dimanche 16/03/2025	 RILLETES DE SAUMON SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AU CIDRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CORDIALE DE LÉGUMES MAASDAM BIO CLAFOUTIS AUX POMMES BIO		 SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AU CIDRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CORDIALE DE LÉGUMES - MAASDAM BIO - CLAFOUTIS AUX POMMES BIO



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 17 mars au 23 mars 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

lundi 17/03/2025	Menu A MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AUX QUATRES ÉPICES - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO GOUDA FRUIT DE SAISON	Menu B MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS - GOUDA - FRUIT DE SAISON Pétit Apéritif	HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AUX QUATRES ÉPICES - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - GOUDA - FRUIT DE SAISON
mardi 18/03/2025	CRÊPE AU FROMAGE SAUCISSE DE TOULOUSE - AU JUS - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES RONDELLES - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - LIEGEOIS VANILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE - AU JUS - PURÉE DE POMMES DE TERRE - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - LIEGEOIS VANILLE
mercredi 19/03/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE PROVENÇALE - RATATOUILLE - TORTIS BIO EDAM COMPOTE POMME POIRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE - QUICHE AU SAUMON MSC - CORDIALE DE LÉGUMES - EDAM - COMPOTE POMME POIRE	SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE PROVENÇALE - RATATOUILLE - TORTIS BIO - EDAM - COMPOTE POMME POIRE
jeudi 20/03/2025	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE TARTIFLETTE DU CHEF EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BRANDADE DE POISSON - EMMENTAL - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TARTIFLETTE DU CHEF - EMMENTAL - FROMAGE BLANC AUX FRUITS
vendredi 21/03/2025	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES CAMEMBERT FLAN CHOCOLAT	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE AUX OIGNONS - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - CAMEMBERT - FLAN CHOCOLAT	DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - CAMEMBERT - FLAN CHOCOLAT
samedi 22/03/2025	CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE CHARCUTIÈRE - PETITS POIS ET CAROTTES TOMME BLANCHE MOUSSE CAFÉ		PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE CHARCUTIÈRE - PETITS POIS ET CAROTTES - TOMME BLANCHE - MOUSSE CAFÉ
dimanche 23/03/2025	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT CANTAL AOP PARIS BREST		PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT - CANTAL AOP - PARIS BREST



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 24 mars au 30 mars 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 24/03/2025	Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA CHANTENEIGE FOUETTÉ MOUSSE CHOCOLAT	Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - BROCOLIS - CHANTENEIGE FOUETTÉ - MOUSSE CHOCOLAT	COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA - CHANTENEIGE FOUETTÉ - 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 - QUICHE AU FROMAGE - CORDIALE DE LÉGUMES - GOUDA - FRUIT DE SAISON	BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE SEMOULE BIO - GOUDA - FRUIT DE SAISON
mercredi 26/03/2025		MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW HAUT DE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - FLAGEOLETS FROMAGE FRAIS AUX NOIX COMPOTE POMME ANANAS		MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - LASAGNE DE SAUMON - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME ANANAS	HAUT DE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - FLAGEOLETS - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME ANANAS
jeudi 27/03/2025		SALADE VERTE AUX LARDONS - VINAIGRETTE BOUDIN BLANC - SAUCE SUPRÊME - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE TARTE AUX PRUNES		SALADE VERTE AUX LARDONS - VINAIGRETTE - OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - MIMOLETTE - TARTE AUX PRUNES	BOUDIN BLANC - SAUCE SUPRÊME - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE - MIMOLETTE - TARTE AUX PRUNES
vendredi 28/03/2025		FLAMISCHE AUX POIREAUX FILET DE COLIN MSC - SAUCE ARRABIATA - RIZ AUX POIVRONS TOMME NOIRE (PORTION) YAOURT ARÔME		FLAMISCHE AUX POIREAUX - PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - PETITS POIS ET CAROTTES - TOMME NOIRE (PORTION) - YAOURT ARÔME	FILET DE COLIN MSC - SAUCE ARRABIATA - RIZ AUX POIVRONS - TOMME NOIRE (PORTION) - YAOURT ARÔME
samedi 29/03/2025		MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO AUX OIGNONS EMMENTAL FROMAGE BLANC SUCRÉ			SAUCISSE FUMÉE - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO AUX OIGNONS - EMMENTAL - FROMAGE BLANC SUCRÉ
dimanche 30/03/2025		PÂTÉ EN CROÛTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES CAMEMBERT ECLAIR CAFÉ			RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - CAMEMBERT - ECLAIR CAFÉ



PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 31 mars

Prénom :

*Nom :

lundi
31/03/2025

Menu A

TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO)
JAMBON CHAUD - SAUCE BRUNE - PURÉE DE POMMES DE
TERRE
SAINT PAULIN
COMPOTE POMME FRAMBOISE

Menu B

TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TARTE AUX
LÉGUMES - SALADE VERTE - VINAIGRETTE - SAINT PAULIN
- COMPOTE POMME FRAMBOISE

JAMBON CHAUD - SAUCE BRUNE - PURÉE DE POMMES DE
TERRE - SAINT PAULIN - COMPOTE POMME FRAMBOISE