

Menu du 1^{er} au 06 avril 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Sucré			Mixé	
mardi 01/04/2025	FRIAND AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MACARONIS BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC NATURE		HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDUE (PORTION) - COMPOTE POMME BANANE	
mercredi 02/04/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL CRÊPINETTE DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - JULIENNE DE LÉGUMES EDAM SUISSSES NATURE		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUICHE AUX POIREAUX - CAROTTES RONDELLES - MADELEINE - LIEGEOIS CAFÉ	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDUE (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT	
jeudi 03/04/2025	SALADE ANANAS ET CREVETTES - VINAIGRETTE AU CITRON AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FAÇON COLOMBO - Riz de CAMARGUE PILAF - HARICOTS ROUGES GOUDA MADELEINE S/SUCRE		SALADE ANANAS ET CREVETTES - VINAIGRETTE AU CITRON - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FAÇON COLOMBO - Riz de CAMARGUE PILAF - HARICOTS ROUGES - COMPOTE DE POMMES - TARTE NOIX DE COCO	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXE D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDUE (PORTION) - YAOURT ARÔME	
vendredi 04/04/2025	CHARCUTERIE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT FRUIT DE SAISON		BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - SUISSES NATURE - FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIÊU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDUE (PORTION) - COMPOTE DE POMMES	
samedi 05/04/2025	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOLADE CH'TIFLETTE DU CHEF TOMME BLANCHE YAOURT BRASSÉ NATURE		CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOLADE - POMMES DE TERRE AU FOUR - FILET DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANCIENNE - FROMAGE BLANC NATURE - CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDUE (PORTION) - LIEGEOIS VANILLE	
dimanche 06/04/2025	Rillettes de thon à la ciboulette POULE AU POT - SAUCE CRÈME - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES		Rillettes de Thon à la Ciboullette - Poule au Pot - Sauce Crème - Légumes du pot - Pommes de terre vapeur - Yaourt Nature Sucré - Crumble aux pommes Bio	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDUE (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE	



PEVELE Menus adaptés
Menu du 07 avril au 13 avril 2025 - Midi

07/04/2025 lundi	Sucré	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE	Se S	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT PRALINÉ	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CAFÉ
08/04/2025 mardi		BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS QUENELLES - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES MIMOLETTE FROMAGE BLANC NATURE		BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - QUENELLES - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - COMPOTE DE POMMES - FROMAGE BLANC SUCRÉ	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME BANANE
09/04/2025 mercredi		SALADE PIEMONTAISE BOULETTE AU VEAU - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETES BIO CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON		SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - BOULETTE AU VEAU - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETES BIO - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT BRASSÉ NATURE
10/04/2025 jeudi		FROMAGE DE TÊTE -, CORNICHONS SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAROTTES MAROILLES CAKE AU CITRON S/SUCRE		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAROTTES - COMPOTE DE POMMES - TARTE AU SUCRE	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE
11/04/2025 vendredi		CHOU FLEUR - VINAIGRETTE PAËLLA AU POISSON BLEU YAOURT BRASSÉ NATURE		CHOU FLEUR - VINAIGRETTE - PAËLLA AU POISSON - SUISSES NATURE - LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT VANILLE
12/04/2025 samedi		CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE RÔTI DE DINDE - SAUCE TOMATE - BROCOLIS - COEUR DE BLE EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES		CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - RÔTI DE DINDE - SAUCE TOMATE - BROCOLIS - COEUR DE BLE - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE POMME COING	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
13/04/2025 dimanche		TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PARMENTIER DE CANARD SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE		TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - PARMENTIER DE CANARD - FRUIT DE SAISON - TARTE AU CHOCOLAT	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - SUISSE NATURE



PEVELE Menus adaptés

Menu du 14 avril au 20 avril 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 14/04/2025	Sucre ☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS AIGUILLETTES DE POULET - SEMOULE BIO - RATATOUILLE CHANTENEIGE FOUETTÉ YAOURT NATURE	Sel ☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - AIGUILLETTES DE POULET - SEMOULE BIO - RATATOUILLE - YAOURT NATURE - MOUSSE CHOCOLAT	Midi ☐	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
mardi 15/04/2025	☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE BORDELAISE - TORTIS BIO - JULIENNE DE LÉGUMES GOUDA FRUIT DE SAISON	☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE BORDELAISE - TORTIS BIO - JULIENNE DE LÉGUMES - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	☐	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE
mercredi 16/04/2025	☐	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX YAOURT BRASSÉ NATURE	☐	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - YAOURT BRASSÉ NATURE - YAOURT ARÔME	☐	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT
jeudi 17/04/2025	☐	ANDOUILLE - , CORNICHONS COTRIADE BRETONNE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE MADELEINE S/SUCRE	☐	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - COTRIADE BRETONNE - COMPOTE DE POMMES - FAR BRETON DU CHEF	☐	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 18/04/2025	☐	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) FILET DE POISSON MEUNIÈRE - ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL TOMME NOIRE (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE	☐	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE	☐	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC AUX FRUITS
samedi 19/04/2025	☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - SUISSES NATURE - COMPOTE POMME HVE	☐	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
dimanche 20/04/2025	☐	TERRINE DE SAUMON RÔTI DE VEAU - SAUCE CRÈME - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR ROQUEFORT AOP (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	☐	TERRINE DE SAUMON - RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT BRASSÉ NATURE - PARIS BREST	☐	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 21 avril au 27 avril 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 21/04/2025	Sucre	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - CORNICHONS NAVARIN D'AGNEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SAINT PAULIN CRÊPE NATURE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - NAVARIN D'AGNEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - COMPOTE DE POMMES - ECLAIR CAFÉ	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT PRALINÉ
mardi 22/04/2025		TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE BRUNE - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC NATURE	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - CRÊPE FORESTIÈRE - POÊLÉE MARAÎCHÈRE - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - SUISSE NATURE
mercredi 23/04/2025		BETTERAVES ROUGES BIO - NOIX - VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO - JULIENNE DE LÉGUMES EDAM SUISSES NATURE	BETTERAVES ROUGES BIO - NOIX - VINAIGRETTE - HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO - JULIENNE DE LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÈME DESSERT VANILLE	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT BRASSÉ NATURE
jeudi 24/04/2025		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE CHOUROUTE DU CHEF MUNSTER CAKE AU CITRON S/SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR - RISOTTO DE LA MER - YAOURT NATURE - GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN 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
vendredi 25/04/2025		SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - HARICOTS PLATS - PURÉE DE POMMES DE TERRE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - HARICOTS PLATS - PURÉE DE POMMES DE TERRE - YAOURT BRASSÉ NATURE - FRUIT DE SAISON	SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
samedi 26/04/2025		CRÊPE FORESTIÈRE OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME BLANCHE YAOURT NATURE	CRÊPE FORESTIÈRE - OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE POMMES - LIEGEOIS VANILLE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME HVE
dimanche 27/04/2025		RILLETTES DE PORC - CORNICHONS RÔTI DE LAPIN FARGI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE LAPIN FARGI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - PETITS POIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE - FROMAGE BLANC NATURE - TARTE POMME BIO RHUBARBE	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - SUISSSES AUX FRUITS



PEVELE Menus adaptés

Menu du 28 au 30 Avril Vidi

Prénom :

*Nom :

lundi 28/04/2025	Sucre ☐	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PENNE BIO - BOLOGNAISE DE BOEUF PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Sel ☐	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - PENNE BIO - BOLOGNAISE DE BOEUF - SUISSES NATURE - COMPOTE POMME BANANE	☐	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT
mardi 29/04/2025	☐	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - SAUCE BRUNE EDAM YAOURT BRASSÉ NATURE	☐	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE - BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE POMME - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	☐	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE
mercredi 30/04/2025	☐	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU POIVRE - DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	☐	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU POIVRE - DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE - FROMAGE BLANC NATURE - SALADE DE FRUITS	☐	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES