



PÉVELÉ CAREMBAULT

Menu du 06 avril 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Ptman
01/04/2025 mardi	FRIAND AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MACARONIS BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRIAND AU FROMAGE - BRANDADE DE POISSON - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MACARONIS BIO - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - FROMAGE BLANC AUX FRUITS
02/04/2025 mercredi	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - JULIENNE DE LÉGUMES EDAM LIEGEOIS CAFÉ	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUICHE AUX POIREAUX - CAROTTES RONDELLES - EDAM - LIEGEOIS CAFÉ	CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - JULIENNE DE LÉGUMES - EDAM - LIEGEOIS CAFÉ
03/04/2025 jeudi	SALADE ANANAS ET CRÉVETTES - VINAIGRETTE AU CITRON AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE PILAF - HARICOTS ROUGES GOUDA TARTE NOIX DE COCO	SALADE ANANAS ET CRÉVETTES - VINAIGRETTE AU CITRON - CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - GOUDA - TARTE NOIX DE COCO	AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE PILAF - HARICOTS ROUGES - GOUDA - TARTE NOIX DE COCO
04/04/2025 vendredi	CHARCUTERIE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CHARCUTERIE - TORTELLINIS À LA VIANDE - SAUCE TOMATE - CAMEMBERT - FRUIT DE SAISON	FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - CAMEMBERT - FRUIT DE SAISON
05/04/2025 samedi	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE CHTIFLETTE DU CHEF TOMME BLANCHE CRÈME DESSERT CHOCOLAT		CHTIFLETTE DU CHEF - TOMME BLANCHE - CRÈME DESSERT CHOCOLAT
06/04/2025 dimanche	RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE POULE AU POT - SAUCE CRÈME - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL AOP CRUMBLE AUX POMMES BIO		POULE AU POT - SAUCE CRÈME - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE VAPEUR - CANTAL AOP - CRUMBLE AUX POMMES BIO



PÉVELÉ CAREMBAULT

Menu du 07 avril au 13 avril 2025 - Midi

Prénom :

* Nom :

	Menu A	Menu B	P't man
lundi 07/04/2025	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 CRÈME DESSERT PRALINÉ	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS AU FROMAGE DE CHÈVRE - PETIT MOULÉ NATURE - CRÈME DESSERT PRALINÉ	SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETIT MOULÉ NATURE - CRÈME DESSERT PRALINÉ
mardi 08/04/2025	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS QUENELLES - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES MIMOLETTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - CHOU FARCI - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE VAPEUR - MIMOLETTE - FROMAGE BLANC SUCRÉ	QUENELLES - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - MIMOLETTE - FROMAGE BLANC SUCRÉ
mercredi 09/04/2025	SALADE PIEMONTAISE BOULETTE AU VEAU - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETTES BIO CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	SALADE PIEMONTAISE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL - CARRÉ FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON	BOULETTE AU VEAU - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETTES BIO - CARRÉ FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON
jeudi 10/04/2025	FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAROTTES MAROILLES TARTE AU SUCRE	FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS - LASAGNE DE SAUMON - MAROILLES - TARTE AU SUCRE	SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAROTTES - MAROILLES - TARTE AU SUCRE
vendredi 11/04/2025	CHOU FLEUR - VINAIGRETTE PAËLLA AU POISSON BLEU LIEGEOIS VANILLE	CHOU FLEUR - VINAIGRETTE - TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - CORDIALE DE LÉGUMES - BLEU - LIEGEOIS VANILLE	PAËLLA AU POISSON - BLEU - LIEGEOIS VANILLE
samedi 12/04/2025	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE RÔTI DE DINDE - SAUCE TOMATE - BROCOLIS - COEUR DE BLÉ EMMENTAL COMPOTE POMME COING		RÔTI DE DINDE - SAUCE TOMATE - BROCOLIS - COEUR DE BLÉ - EMMENTAL - COMPOTE POMME COING
dimanche 13/04/2025	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PARMENTIER DE CANARD SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AU CHOCOLAT		PARMENTIER DE CANARD - SAINT-NECTAIRE AOP - TARTE AU CHOCOLAT



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 14 avril au 20 avril 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 14/04/2025	Menu A CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS AIGUILLETES DE POULET - SEMOULE BIO - RATATOUILLE CHANTENEIGE FOUJETTÉ MOUSSE CHOCOLAT	Menu B CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - GRATIN DE GNOCCHIS AU BLEU - CHANTENEIGE FOUJETTÉ - MOUSSE CHOCOLAT	P'tit man AIGUILLETES DE POULET - SEMOULE BIO - RATATOUILLE - CHANTENEIGE FOUJETTÉ - MOUSSE CHOCOLAT
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 - SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE BRUNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI - GOUDA - FRUIT DE SAISON	BOULETTES AU BOEUF - SAUCE BORDELAISE - TORTIS BIO - JULIENNE DE LÉGUMES - GOUDA - FRUIT DE SAISON
mercredi 16/04/2025	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX YAOURT ARÔME	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - LASAGNES AUX LÉGUMES - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - YAOURT ARÔME	RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - YAOURT ARÔME
jeudi 17/04/2025	ANDOUILLE - CORNICHONS COTRIADE BRETONNE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FAR BRETON DU CHEF	ANDOUILLE - CORNICHONS - MOUSSAKA DU CHEF - CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE - FAR BRETON DU CHEF	COTRIADE BRETONNE - CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE - FAR BRETON DU CHEF
vendredi 18/04/2025	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL TOMME NOIRE (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - POELÉE DE LÉGUMES - TOMME NOIRE (PORTION) - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL - TOMME NOIRE (PORTION) - FROMAGE BLANC AUX FRUITS
samedi 19/04/2025	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES EDAM COMPOTE POMME HVE	PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - EDAM - COMPOTE POMME HVE	PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - EDAM - COMPOTE POMME HVE
dimanche 20/04/2025	TERRINE DE SAUMON RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR ROQUEFORT AOP (PORTION) PARIS BREST		RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - ROQUEFORT AOP (PORTION) - PARIS BREST



PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 21 avril au 27 avril 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

Menu A	Menu B	Menu C
<p>TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - , CORNICHONS NAVARIN D 'AGNEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SAINT PAULIN ECLAIR CAFÉ</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - , CORNICHONS - PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE À L'OSEILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAINT PAULIN - ECLAIR CAFÉ</p>	<p>NAVARIN D 'AGNEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - SAINT PAULIN - ECLAIR CAFÉ</p>
<p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE BRUNE - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - CRÈPE FORESTIÈRE - POELEE MARAICHÈRE - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE BRUNE - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>
<p>BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO - JULIENNE DE LÉGUMES EDAM CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - EDAM - CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO - JULIENNE DE LÉGUMES - EDAM - CRÈME DESSERT VANILLE</p>
<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CHOUCROUTE DU CHEF MUNSTER GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR - RISOTTO DE LA MER - MUNSTER - GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF</p>	<p>CHOUCROUTE DU CHEF - MUNSTER - GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF</p>
<p>SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - HARICOTS PLATS - PURÉE DE POMMES DE TERRE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - TORTELLINIS A LA VIANDE - SAUCE TOMATE - CAMEMBERT - FRUIT DE SAISON</p>	<p>FILET DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - HARICOTS PLATS - PURÉE DE POMMES DE TERRE - CAMEMBERT - FRUIT DE SAISON</p>
<p>OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME BLANCHE LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME BLANCHE - LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME BLANCHE - LIEGEOIS VANILLE</p>
<p>RILLETTES DE PORC - , CORNICHONS RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - PETITS POIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP TARTE POMME BIO RHUBARBE</p>	<p>RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - PETITS POIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP</p>	<p>RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - PETITS POIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE - CANTAL AOP - TARTE POMME BIO RHUBARBE</p>



PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 28 au 30 Avril 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

Date	Menu A	Menu B	Petit dèj
lundi 28/04/2025	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PENNE BIO - BOLOGNAISE DE BOEUF PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - CHIPOLATAS - SAUCE PAPRIKA - COEUR DE BLÉ - HARICOTS PLATS - PETIT MOULÉ NATURE - COMPOTE POMME BANANE	PENNE BIO - BOLOGNAISE DE BOEUF - PETIT MOULÉ NATURE - COMPOTE POMME BANANE
mardi 29/04/2025	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE POMME EDAM FLAN CHOCOLAT	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE CRÈME ET CIBOULETTE - EDAM - FLAN CHOCOLAT	BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE POMME - EDAM - FLAN CHOCOLAT
mercredi 30/04/2025	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU POIVRE - DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE CARRÉ FRAIS BIO SALADE DE FRUITS	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - OMELETTE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE SAUTÉES - CARRÉ FRAIS BIO - SALADE DE FRUITS	BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU POIVRE - DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE - CARRÉ FRAIS BIO - SALADE DE FRUITS