



PEVELE Menus adaptés

Menu du 04 mai 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

| | | | |
|------------------------|---|--|--|
| jeudi 01/05/2025 | <i>Sen</i> MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE RACLETTE (FROMAGE, POMMES DE TERRE) - ASSIETTE DE CHARCUTERIE (RACLETTE) SAINT NECTAIRE AOP CAKE AU CITRON S/SUCRE | <i>SS</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - POMMES DE TERRE FARCIES (MENU B) - SALADE VERTE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CAKE AUX NOIX DU CHEF | <i>u x Z</i> OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT BRASSÉ NATURE |
| vendredi 02/05/2025 | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE BLEU SUISSSES NATURE | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT PRALINÉ | SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CAFÉ |
| samedi 03/05/2025 | CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL TOMATE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF MIMOLETTE YAOURT NATURE | CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL - TOMATE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - COMPOTE DE POMMES - LIEGEOIS CAFÉ | SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE |
| dimanche 04/05/2025 | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - COURGETTES TOMME NOIRE CRÊPE NATURE | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - COURGETTES - YAOURT BRASSÉ NATURE - FLAN PÂTISSIER | 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 05 mai au 11 mai 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

| Date | SSUCRE | SS FI | MXF |
|------------------------|---|--|---|
| lundi 05/05/2025 | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON | SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES |
| mardi 06/05/2025 | LENTILLES BIO - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - FAÇON TAJINE GOUDA FROMAGE BLANC NATURE | LENTILLES BIO - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - FAÇON TAJINE - FROMAGE BLANC NATURE - FLAN CARAMEL | OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FLAN CARAMEL |
| mercredi 07/05/2025 | MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE CRÈME - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES FROMAGE FRAIS AUX NOIX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES | MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - OMELETTE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE SAUTÉES - YAOURT BRASSÉ NATURE - COMPOTE POMME ANANAS | CÉLÉRI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME ANANAS |
| jeudi 08/05/2025 | QUICHE AUX FRUITS DE MER SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE AU FOUR CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE AU CITRON S/SUCRE | QUICHE AUX FRUITS DE MER - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE AU FOUR - SUISSE NATURE - TARTE AUX PRUNES | SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE |
| vendredi 09/05/2025 | SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) YAOURT NATURE | SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - YAOURT AROME | CONCOMBRE BULGARE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT AROME |
| samedi 10/05/2025 | MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO CUISINÉES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON | MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - LASAGNES DE POISSON AUX ÉPINARDS DU CHEF - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON | CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - SUISSE NATURE |
| dimanche 11/05/2025 | PÂTE EN CROÛTE - , CORNICHONS RÔTI DE BŒUF - SAUCE MOUTARDE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE GRENAILLE MAASDAM BIO (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES | TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE BŒUF - SAUCE MOUTARDE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - YAOURT BRASSÉ NATURE - CRUMBLE AUX POMMES BIO ET POIRES | SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRUMBLE AUX POMMES BIO ET POIRES |



PEVELE Menus adaptés

Menu du 12 mai au 18 mai 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

| Date | Jour | SSUCRE | SS FT | MIXE |
|------------|----------|---|---|---|
| 12/05/2025 | lundi | SALADE DE POMMES DE TERRE - MAYONNAISE JAMBON BRAISÉ - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES | SALADE DE POMMES DE TERRE - MAYONNAISE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME FRAMBOISE | SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT VANILLE |
| 13/05/2025 | mardi | HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BOEUF - MACARONIS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE | HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - BOLOGNAISE DE BOEUF - MACARONIS - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE SUCRÉ | CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - SUISSE NATURE |
| 14/05/2025 | mercredi | PAMPLEMOUSSE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES | PAMPLEMOUSSE - . SUCRE - BRANDADE DE POISSON - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - LIEGEOIS CAFÉ | POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POIRE |
| 15/05/2025 | jeudi | FRIAND AU FROMAGE RISOTTO FAÇON TESSINOISE EMMENTAL CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE | TOMATES - VINAIGRETTE - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS - YAOURT NATURE - GÂTEAU AU CHOCOLAT | CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRIC - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE |
| 16/05/2025 | vendredi | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT FRUIT DE SAISON | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON | CÉLÉRI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC SUCRÉ |
| 17/05/2025 | samedi | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CHTIFLETTE DU CHEF TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC NATURE | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - TARTE AUX LÉGUMES - CORDIALE DE LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT VANILLE | TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU PORTION) - COMPOTE DE POMMES |
| 18/05/2025 | dimanche | RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE GRAND VENEUR - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE CRÊPE NATURE | RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE GRAND VENEUR - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT BRASSÉ NATURE - FAR BRETON DU CHEF | SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE |



PEVELE Menus adaptés

Menu du 19 mai au 25 mai 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

| | | | | | | |
|------------------------|--------|---|-------|--|-----|---|
| 19/05/2025 lundi | SSUCRE | SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE SUISSE NATURE | SS FI | SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÈME DESSERT PRALINÉ | MXF | POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT PRALINÉ |
| 20/05/2025 mardi | | QUICHE AUX FROMAGES QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON | | TARTE AUX LÉGUMES - QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON | | TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - SUISSE NATURE |
| 21/05/2025 mercredi | | SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO - FAÇON CARBONARA CARRÉ FRAIS BIO FROMAGE BLANC NATURE | | SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - OMELETTE - COEUR DE BLÉ - RATATOUILLE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC SUCRÉ | | CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT BRASSÉ NATURE |
| 22/05/2025 jeudi | | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MADELEINE S/SUCRE | | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF - YAOURT NATURE - TARTE AUX POMMES | | SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE |
| 23/05/2025 vendredi | | MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PAËLLA AU POISSON BLEU FRUIT DE SAISON | | MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - PAËLLA AU POISSON - FRUIT DE SAISON - LIEGEOIS VANILLE | | SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE |
| 24/05/2025 samedi | | CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES | | CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE POMME COING | | CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC SUCRÉ |
| 25/05/2025 dimanche | | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE BOEUF - SAUCE FORESTIÈRE - GRATIN DAUPHINOIS SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES | | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE FORESTIÈRE - GRATIN DAUPHINOIS - YAOURT BRASSÉ NATURE - ECLAIR CAFÉ | | CÉLÉRI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - SUISSES AUX FRUITS |



PEVELE Menus adaptés

Menu du 26 3 : M^s 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

| Date | SSUCRE | SS FT | MXF |
|------------------------|---|--|---|
| lundi 26/05/2025 | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES CHANTENEIGE FOUETTÉ COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME ANANAS | CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (- PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT |
| mardi 27/05/2025 | CHARCUTERIE - , CORNICHONS BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE AUX OIGNONS - FUSILLI BIO - HARICOTS VERTS BIO GOUDA YAOURT BRASSÉ NATURE | TOMATES - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE AUX OIGNONS - FUSILLI BIO - HARICOTS VERTS BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - MOUSSE CITRON | CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC NATURE |
| mercredi 28/05/2025 | MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON | MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON | SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES |
| jeudi 29/05/2025 | TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - POÊLÉE DE LÉGUMES CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE AU CITRON S/SUCRE | TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - POÊLÉE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - PARIS BREST | OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT BRASSÉ NATURE |
| vendredi 30/05/2025 | TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE | TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - OMELETTE - SAUCE TOMATE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS | SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SALUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CAFÉ |
| samedi 31/05/2025 | SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES | SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME CASSIS | SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (- PORTION) - YAOURT NATURE |