



PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 1^{er} au 04 mai 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

jeudi 01/05/2025	<p>MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE RACLETTE (FROMAGE, POMMES DE TERRE) - ASSIETTE DE CHARCUTERIE (RACLETTE) SAINT NECTAIRE AOP CAKE AUX NOIX DU CHEF</p>	<p>MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE - POMMES DE TERRE FARCIES (MENU B) - SALADE VERTE - VINAIGRETTE - SAINT NECTAIRE AOP - CAKE AUX NOIX DU CHEF</p>	<p>RACLETTE (FROMAGE, POMMES DE TERRE) - ASSIETTE DE CHARCUTERIE (RACLETTE) - SAINT NECTAIRE AOP - CAKE AUX NOIX DU CHEF</p>
vendredi 02/05/2025	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE BLEU CRÈME DESSERT PRALINÉ</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - CORDIALE DE LÉGUMES - BLEU - CRÈME DESSERT PRALINÉ</p>	<p>CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE - BLEU - CRÈME DESSERT PRALINÉ</p>
samedi 03/05/2025	<p>CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL TOMATE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF MIMOLETTE LIEGEOIS CAFÉ</p>		<p>TOMATE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - MIMOLETTE - LIEGEOIS CAFÉ</p>
dimanche 04/05/2025	<p>TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - COURGETTES TOMME NOIRE FLAN PÂTISSIER</p>		<p>AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - COURGETTES - TOMME NOIRE - FLAN PÂTISSIER</p>



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 05 mai au 11 mai 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

Menu A	Menu B	Menu C	Menu D
<p>05/05/2025 lundi</p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES CHANTENEIGE FOUETTÉ FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - BROCOLIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTENEIGE FOUETTÉ - FRUIT DE SAISON</p>	<p>SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES - CHANTENEIGE FOUETTÉ - FRUIT DE SAISON</p>	<p>05/05/2025 lundi</p> <p>SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES - CHANTENEIGE FOUETTÉ - FRUIT DE SAISON</p>
<p>06/05/2025 mardi</p> <p>LENTILLES BIO - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - FAÇON TAJINE GOUDA FLAN CARAMEL</p>	<p>LENTILLES BIO - VINAIGRETTE - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS - GOUDA - FLAN CARAMEL</p>	<p>BOULETTE À L'AGNEAU - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - FAÇON TAJINE - GOUDA - FLAN CARAMEL</p>	<p>06/05/2025 mardi</p> <p>BOULETTE À L'AGNEAU - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - FAÇON TAJINE - GOUDA - FLAN CARAMEL</p>
<p>07/05/2025 mercredi</p> <p>MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE CRÈME - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES FROMAGE FRAIS AUX NOIX COMPOTE POMME ANANAS</p>	<p>MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - OMELETTE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE SAUTÉES - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME ANANAS</p>	<p>CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE CRÈME - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME ANANAS</p>	<p>07/05/2025 mercredi</p> <p>CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE CRÈME - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - COMPOTE POMME ANANAS</p>
<p>08/05/2025 jeudi</p> <p>QUICHE AUX FRUITS DE MER SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE AU FOUR CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE TARTE AUX PRUNES</p>	<p>QUICHE AUX FRUITS DE MER - CRÊPE FORESTIÈRE - HARICOTS VERTS BIO - CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE - TARTE AUX PRUNES</p>	<p>SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE AU FOUR - CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE - TARTE AUX PRUNES</p>	<p>08/05/2025 jeudi</p> <p>SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE AU FOUR - CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE - TARTE AUX PRUNES</p>
<p>09/05/2025 vendredi</p> <p>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 ARÔME</p>	<p>SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE - SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE BRUNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - TOMME NOIRE (PORTION) - YAOURT ARÔME</p>	<p>DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME NOIRE (PORTION) - YAOURT ARÔME</p>	<p>09/05/2025 vendredi</p> <p>DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME NOIRE (PORTION) - YAOURT ARÔME</p>
<p>10/05/2025 samedi</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO CUISINÉES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO CUISINÉES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON</p>	<p>SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAINT PAULIN - FRUIT DE SAISON</p>	<p>10/05/2025 samedi</p> <p>SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAINT PAULIN - FRUIT DE SAISON</p>
<p>11/05/2025 dimanche</p> <p>PÂTE EN CROÛTE - , CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - SAUCE MOUTARDE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE GRENAILLE MAASDAM BIO (PORTION) CRUMBLE AUX POMMES BIO ET POIRES</p>	<p>RÔTI DE BOEUF - SAUCE MOUTARDE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - MAASDAM BIO (PORTION) - CRUMBLE AUX POMMES BIO ET POIRES</p>	<p>RÔTI DE BOEUF - SAUCE MOUTARDE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - MAASDAM BIO (PORTION) - CRUMBLE AUX POMMES BIO ET POIRES</p>	<p>11/05/2025 dimanche</p> <p>RÔTI DE BOEUF - SAUCE MOUTARDE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - MAASDAM BIO (PORTION) - CRUMBLE AUX POMMES BIO ET POIRES</p>



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 12 mai au 18 mai 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

Date	Menu A	Menu B	Plat mang
12/05/2025	SALADE DE POMMES DE TERRE - MAYONNAISE JAMBON BRAISÉ - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE DE POMMES DE TERRE - MAYONNAISE - GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE - SAINT PAULIN - COMPOTE POMME FRAMBOISE	JAMBON BRAISÉ - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS - SAINT PAULIN - COMPOTE POMME FRAMBOISE
13/05/2025	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE BOLOGNAISE DE BOEUF - MACARONIS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE SUCRÉ	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - YAOURT NATURE SUCRÉ	BOLOGNAISE DE BOEUF - MACARONIS - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - YAOURT NATURE SUCRÉ
14/05/2025	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES EDAM LIEGEOIS CAFÉ	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE - BRANDADE DE POISSON - EDAM - LIEGEOIS CAFÉ	PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES - EDAM - LIEGEOIS CAFÉ
15/05/2025	FRIAND AU FROMAGE RISOTTO FAÇON TESSINOISE EMMENTAL GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRIAND AU FROMAGE - FILET DE HARENGS - POMMES DE TERRE AU FOUR - EMMENTAL - GÂTEAU AU CHOCOLAT	RISOTTO FAÇON TESSINOISE - EMMENTAL - GÂTEAU AU CHOCOLAT
16/05/2025	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 - 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
17/05/2025	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CHTIFLETTE DU CHEF TOMME BLANCHE CRÈME DESSERT VANILLE		CHTIFLETTE DU CHEF - TOMME BLANCHE - CRÈME DESSERT VANILLE
18/05/2025	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE GRAND VENEUR - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE FAR BRETON DU CHEF		PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE GRAND VENEUR - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR - MIMOLETTE - FAR BRETON DU CHEF



PÉVELÉ CAREMBAULT

Menu du 19 mai au 25 mai 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	P't mang
lundi 19/05/2025	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - DOS DE COLIN MSC - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTE BÉCHAMEL - SAUCE CRÈME - PETIT MOULÉ NATURE - CRÈME DESSERT PRALINÉ	SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETIT MOULÉ NATURE - CRÈME DESSERT PRALINÉ
marti 20/05/2025	QUICHE AUX FROMAGES QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	QUICHE AUX FROMAGES - CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE PAPRIKA - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR - EMMENTAL - FRUIT DE SAISON	QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - EMMENTAL - FRUIT DE SAISON
mercredi 21/05/2025	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO - FAÇON CARBONARA CARRÉ FRAIS BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - OMELETTE - COEUR DE BLÉ - RATATOUILLE - CARRÉ FRAIS BIO - FROMAGE BLANC SUCRÉ	COQUILLETTES BIO - FAÇON CARBONARA - CARRÉ FRAIS BIO - FROMAGE BLANC SUCRÉ
jeudi 22/05/2025	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES TARTE AUX POMMES	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - TARTE CHEVRE, TOMATES ET BASILIC - CORDIALE DE LÉGUMES - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - TARTE AUX POMMES	PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF - PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES - TARTE AUX POMMES
vendredi 23/05/2025	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PAËLLA AU POISSON BLEU LIEGEOIS VANILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - PALETTE À LA DIABLE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES - BLEU - LIEGEOIS VANILLE	PAËLLA AU POISSON - BLEU - LIEGEOIS VANILLE
samedi 24/05/2025	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS MIMOLETTE COMPOTE POMME COING	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS MIMOLETTE COMPOTE POMME COING	SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - MIMOLETTE - COMPOTE POMME COING
dimanche 25/05/2025	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE BOEUF - SAUCE FORESTIÈRE - GRATIN DAUPHINOIS SAINT-NECTAIRE AOP ECLAIR CAFÉ	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE BOEUF - SAUCE FORESTIÈRE - GRATIN DAUPHINOIS SAINT-NECTAIRE AOP ECLAIR CAFÉ	RÔTI DE BOEUF - SAUCE FORESTIÈRE - GRATIN DAUPHINOIS - SAINT-NECTAIRE AOP - ECLAIR CAFÉ



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 26 au 31 mai 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Titling
lundi 26/05/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS HAUT DE CUISSÉ DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES CHANTENEIGE FOUETTÉ COMPOTE POMME ANANAS	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - BROCOLIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHANTENEIGE FOUETTÉ - COMPOTE POMME ANANAS	HAUT DE CUISSÉ DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - CHANTENEIGE FOUETTÉ - COMPOTE POMME ANANAS
mardi 27/05/2025	CHARCUTERIE - , CORNICHONS BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE AUX OIGNONS - FUSILLI BIO - HARICOTS VERTS BIO GOUDA MOUSSE CITRON	CHARCUTERIE - , CORNICHONS - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - POMMES DE TERRE VAPEUR - GOUDA - MOUSSE CITRON	BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE AUX OIGNONS - FUSILLI BIO - HARICOTS VERTS BIO - GOUDA - MOUSSE CITRON
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 - LASAGNE DE SAUMON - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - FRUIT DE SAISON	RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - FROMAGE FRAIS AUX NOIX - FRUIT DE SAISON
jeudi 29/05/2025	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - POÊLÉE DE LÉGUMES CHEVRE BÛCHE MÉLANGE PARIS BREST	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL - GRATIN DE PÂTES AUX LÉGUMES - CHEVRE BÛCHE MÉLANGE - PARIS BREST	AIGUILLETES DE POULET - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - POÊLÉE DE LÉGUMES - CHEVRE BÛCHE MÉLANGE - PARIS BREST
vendredi 30/05/2025	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - OMELETTE - SAUCE TOMATE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - TOMME NOIRE (PORTION) - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - TOMME NOIRE (PORTION) - FROMAGE BLANC AUX FRUITS
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 POMME CASSIS	SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI SAINT PAULIN COMPOTE POMME CASSIS	SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI - SAINT PAULIN - COMPOTE DE POMME CASSIS