

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

Prénom :

***Nom :**

01/07/2025 mardi	12h45	PASTÈQUE SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON EMMENTAL GAUFRE LIÉGEOISE	53	PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE CITRON - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EMMENTAL GAUFRE LIÉGEOISE	32	SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON EMMENTAL GAUFRE LIÉGEOISE
02/07/2025 mercredi		TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AUX HERBES BOULETTE AU VEAU - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES CARRÉ FRAIS BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ		TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AUX HERBES QUICHE AU FROMAGE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL CARRÉ FRAIS BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ		BOULETTE AU VEAU - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES CARRÉ FRAIS BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ
03/07/2025 jeudi		MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW RÔTI DE BOEUF - SAUCE WORCESTERSHIRE - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON EDAM CRUMBLE AUX POMMES BIO		MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW OMELETTE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES EDAM CRUMBLE AUX POMMES BIO		RÔTI DE BOEUF - SAUCE WORCESTERSHIRE - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON EDAM CRUMBLE AUX POMMES BIO
04/07/2025 vendredi		PÂTE EN CROÛTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES À LA TOMATE - COEUR DE BLÉ BLEU FRUIT DE SAISON		PÂTE EN CROÛTE LASAGNES BOLOGNAISE VBF BLEU FRUIT DE SAISON		FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES À LA TOMATE - COEUR DE BLÉ BLEU FRUIT DE SAISON
05/07/2025 samedi		CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BECHAMEL MIMOLETTE COMPOTE POMME BANANE				RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BECHAMEL MIMOLETTE COMPOTE POMME BANANE
06/07/2025 dimanche		RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE PAELLA AU POULET SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE				PAELLA AU POULET SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE



PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 07 juillet au 13 juillet 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Pt Man
lundi 07/07/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOUJETTÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE GNOCCHIS GRATINÉS CHANTENEIGE FOUJETTÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOUJETTÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ
mardi 08/07/2025	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE CUISSSE DE POULET - PIPERADE DE LÉGUMES - SEMOULE BIO GOUDA FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE DOS DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - HARICOTS PLATS PERSILLÉS GOUDA FRUIT DE SAISON	CUISSSE DE POULET - PIPERADE DE LÉGUMES - SEMOULE BIO GOUDA FRUIT DE SAISON
mercredi 09/07/2025	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF FROMAGE FRAIS AUX NOIX FLAN VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE MACARONIS DU PÊCHEUR FROMAGE FRAIS AUX NOIX FLAN VANILLE	COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF FROMAGE FRAIS AUX NOIX FLAN VANILLE
jeudi 10/07/2025	OEUF DUR - MAYONNAISE RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON MIMOLETTE TARTE AU CITRON MERINGUÉE	OEUF DUR - MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES - SALADE VERTE - VINAIGRETTE MIMOLETTE TARTE AU CITRON MERINGUÉE	RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON MIMOLETTE TARTE AU CITRON MERINGUÉE
vendredi 11/07/2025	QUICHE AU CHÈVRE FILET DE SAUMON MSC - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	QUICHE AU CHÈVRE LÉGUMES PAUPIETTE DE BOEUF VBF - AU JUS - PRINTANIÈRE DE TOMME NOIRE (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FILET DE SAUMON MSC - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
samedi 12/07/2025	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC À LA MENTHE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ CAMEMBERT FRUIT DE SAISON		PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ CAMEMBERT FRUIT DE SAISON
dimanche 13/07/2025	RILLETES DE POISSON RÔTI DE PORC - SAUCE ROMARIN - TOMATES À L'AIL - FLAGEOLETS MAASDAM BIO (PORTION) TARTE AUX PRUNES		RÔTI DE PORC - SAUCE ROMARIN - TOMATES À L'AIL - FLAGEOLETS MAASDAM BIO (PORTION) TARTE AUX PRUNES



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 14 juillet au 20 juillet 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

Menu A	Menu B	Pt Man
14/07/2025 lundi SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES SAINT PAULIN PARIS BREST ☐	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE CITRON - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES SAINT PAULIN PARIS BREST ☐	AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES SAINT PAULIN PARIS BREST ☐
15/07/2025 mardi COURGETTE RÂPÉE - VINAIGRETTE AU CITRON BOULETTE AU VEAU - SAUCE TOMATE - HARICOTS VERTS BIO - COEUR DE BLÉ PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT ☐	COURGETTE RÂPÉE - VINAIGRETTE AU CITRON TORTELLINI GRATINÉS À LA NAPOLITAINE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT ☐	BOULETTE AU VEAU - SAUCE TOMATE - HARICOTS VERTS BIO - COEUR DE BLÉ PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT ☐
16/07/2025 mercredi PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE EDAM FRUIT DE SAISON ☐	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - HARICOTS BEURRE AU BASILIC - POMMES DE TERRE EDAM FRUIT DE SAISON ☐	OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE EDAM FRUIT DE SAISON ☐
17/07/2025 jeudi CAROTTES CUITES - VINAIGRETTE AU CUMIN SAUTÉ DE DINDE - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMIOULE BIO BRIE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER ☐	CAROTTES CUITES - VINAIGRETTE AU CUMIN FILET DE HARENG À L'ÉCHALOTE - POMMES DE TERRE AU FOUR BRIE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER ☐	SAUTÉ DE DINDE - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMIOULE BIO BRIE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER ☐
18/07/2025 vendredi PASTÈQUE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES CAMEMBERT CRÈME DESSERT PRALINÉ ☐	PASTÈQUE JAMBON DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR CAMEMBERT CRÈME DESSERT PRALINÉ ☐	FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES CAMEMBERT CRÈME DESSERT PRALINÉ ☐
19/07/2025 samedi TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS ET CAROTTES - SAUCE AUX OIGNONS TOMME BLANCHE COMPOTE POMME FRAMBOISE ☐		SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS ET CAROTTES - SAUCE AUX OIGNONS TOMME BLANCHE COMPOTE POMME FRAMBOISE ☐
20/07/2025 dimanche ARTICHAUT - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX CERISES ☐		RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX CERISES ☐



PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 21 juillet au 27 juillet 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Pt man
lundi 21/07/2025	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE EMINCÉ DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE FLAN CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MARMITE DE LA MER (POISSON MSC) ET SES LÉGUMES DE SAISON PETIT MOULÉ NATURE FLAN CHOCOLAT	EMINCÉ DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE FLAN CHOCOLAT
mardi 22/07/2025	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE MERGUEZ - AU JUS - COURGETTES À LA PROVENÇALE - POMMES DE TERRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE AUX HERBES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	MERGUEZ - AU JUS - COURGETTES À LA PROVENÇALE - POMMES DE TERRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON
mercredi 23/07/2025	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE POMME BANANE	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE OMELETTE - SEMOULE BIO - RATATOUILLE CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE POMME BANANE	SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE POMME BANANE
jeudi 24/07/2025	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AU BASILIC LASAGNES BOLOGNAISE CAMEMBERT ECLAIR CAFÉ	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AU BASILIC PIZZA AU FROMAGE - SALADE VERTE - VINAIGRETTE CAMEMBERT ECLAIR CAFÉ	LASAGNES BOLOGNAISE CAMEMBERT ECLAIR CAFÉ
vendredi 25/07/2025	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL BLEU FRUIT DE SAISON	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE BLEU FRUIT DE SAISON	DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL BLEU FRUIT DE SAISON
samedi 26/07/2025	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ARRABIATA - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE YAOURT NATURE SUCRÉ		CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ARRABIATA - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE YAOURT NATURE SUCRÉ
dimanche 27/07/2025	FROMAGE DE TÊTE - CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU DU CHEF AUX PÊCHES		SAUTÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU DU CHEF AUX PÊCHES



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 28 au 31 Juillet 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A		Menu B	P. man	
lundi 28/07/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES CHIPOLATAS - SAUCE ORIENTALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME NOIRE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE NAPOLITAINE TOMME NOIRE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	☐	CHIPOLATAS - SAUCE ORIENTALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME NOIRE CRÈME DESSERT CHOCOLAT
mardi 29/07/2025	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO EDAM GAUFRE LIÉGEOISE	☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS BRANDADE DE POISSON EDAM GAUFRE LIÉGEOISE	☐	FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO EDAM GAUFRE LIÉGEOISE
mercredi 30/07/2025	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	☐	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS ET OEUFS DURS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	☐	PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
jeudi 31/07/2025	TZATZIKI SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON GYROS - RIZ AUX POIVRONS MIMOLETTE GÂTEAU AU YAOURT	☐	TZATZIKI FILET DE MERLU BLANC - SAUCE TOMATE AU BASILIC - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE GÂTEAU AU YAOURT	☐	SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON GYROS - RIZ AUX POIVRONS MIMOLETTE GÂTEAU AU YAOURT