



PEVELE Menus adaptés

Menu du 16 au 03 août 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

01/08/2025 vendredi	55m TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ CANTAL AOP SUISSES NATURE	35 TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ FRUIT DE SAISON FLAN CARAMEL	16 OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO FLAN AU CARAMEL
02/08/2025 samedi	MOUSSE DE FOIE -, CORNICHONS BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AUX NOIX SALADE DE FRUITS	CRÊPE FORESTIÈRE TARTE PROVENÇALE - ICEBERG - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE SALADE DE FRUITS	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
03/08/2025 dimanche	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE LONGUE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE SAINT PAULIN CAKE DU CHEF AUX NOIX	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE LONGUE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE DU CHEF AUX NOIX	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE PETIT MOULÉ AUX NOIX FROMAGE BLANC NATURE



PEVELE Menus adaptés

Menu du 04 août au 10 août 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

	Sucre	S	se	Mixé	
04/08/2025 lundi	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	☐	☐	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE À LA CRÈME FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
05/08/2025 mardi	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA SUISSES NATURE	☐	☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR HACHIS PARMENTIER DU CHEF YAOURT NATURE CRÈME DESSERT CAFÉ	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CHANTENEIGE FOUETTÉ CRÈME DESSERT CAFÉ
06/08/2025 mercredi	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE BLEU MADELEINE S/SUCRE	☐	☐	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE BEIGNET POMME	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES SUISSE NATURE
07/08/2025 jeudi	PÂTÈQUE PAELLA AU POULET EDAM CAKE AU CITRON S/SUCRE	☐	☐	PÂTÈQUE PAELLA AU POULET FRUIT DE SAISON CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS PETIT MOULÉ NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE
08/08/2025 vendredi	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - COURGETTES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE	☐	☐	SALADE DE PERLES, TOMATES, SURIMI ET MAYONNAISE PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - COURGETTES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES MOUSSE CHOCOLAT	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO MOUSSE CHOCOLAT
09/08/2025 samedi	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL YAOURT BRASSÉ NATURE	☐	☐	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE FLAMICHE DU PECHEUR - SALADE VERTE - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE LIEGEOIS VANILLE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS BIO LIEGEOIS VANILLE
10/08/2025 dimanche	PÂTÉ EN CROÛTE - , CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES TOMME BLANCHE TARTE AUX PRUNES	☐	☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT NATURE TARTE AUX PRUNES	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE PETIT MOULÉ AUX NOIX FROMAGE BLANC NATURE



PEVELE Menus adaptés

Menu du 11 août au 17 août 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 11/08/2025	Sucre TABOULÉ FRAICHEUR (SEMoule BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR MAASDAM BIO YAOURT NATURE	Sel TABOULÉ FRAICHEUR (SEMoule BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE YAOURT AROME	Mixé POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT AROME
mardi 12/08/2025	PASTÈQUE BOULETTE AU VEAU - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL SUISSSES NATURE	PASTÈQUE BOULETTE AU VEAU - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES SUISSSES NATURE GAUFRE LIÉGEOISE	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CHANTENEIGE FOUETTÉ COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mercredi 13/08/2025	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON CARRÉ FRAIS BIO FROMAGE BLANC NATURE	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS ET OEUFS DURS FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT PRALINÉ	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT PRALINÉ
jeudi 14/08/2025	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE AU CURRY SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF CHÈVRE BUCHE MÉLANGE CAKE AU CITRON S/SUCRE	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE AU CURRY SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF FROMAGE BLANC NATURE GÂTEAU DU CHEF À L'ANANAS	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS PETIT MOULÉ NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE
vendredi 15/08/2025	PÂTÉ EN CROÛTE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES - COEUR DE BLÉ BRIE (PORTION) MADELEINE S/SUCRE	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES - COEUR DE BLÉ YAOURT NATURE PARIS BREST	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO FROMAGE BLANC NATURE
samedi 16/08/2025	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AUX HERBES RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	TOMATES - VINAIGRETTE AUX HERBES RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE POMME BANANE
dimanche 17/08/2025	RILLETTES DE POISSON WATERZOI DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	RILLETTES DE POISSON WATERZOI DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF SUISSSES NATURE CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE PETIT MOULÉ AUX NOIX SUISSSES NATURE



PEVELE Menus adaptés

Menu du 18 août au 24 août 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

	Sucre	Sel	Mixé
lundi 18/08/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE ROUGAIL DE SAUCISSE - BOULGOUR TOMME NOIRE FROMAGE BLANC NATURE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE SAUCE TOMATE - GNOCCHIS GRATINÉS FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC SUCRÉ	MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC SUCRÉ
mardi 19/08/2025	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE CUISSSE DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO EDAM FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE CUISSSE DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CHANTENEIGE FOUETTÉ COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mercredi 20/08/2025	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE MACARONIS DU PÊCHEUR COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FLAN VANILLE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FLAN VANILLE
jeudi 21/08/2025	ACCRAIS DE MORUE - SAUCE TARTARE HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA CAKE AU CITRON S/SUCRE	ACCRAIS DE MORUE - SAUCE TARTARE HACHIS PARMENTIER DU CHEF YAOURT NATURE TARTE AU FLAN FAÇON PASTELS DE NATA	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS PETIT MOULÉ NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE
vendredi 22/08/2025	QUICHE AU CHÈVRE FILET DE COLIN MSC - SAUCE PAPRIKA - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF CANTAL AOP SUISSES NATURE	QUICHE AUX POIREAUX FILET DE COLIN MSC - SAUCE PAPRIKA - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF YAOURT BRASSÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT
samedi 23/08/2025	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE SAUCISSE DE TOULOUSE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - SAUCE BRUNE PETIT MOULÉ AUX NOIX FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE - HARICOTS VERTS BIO SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS BIO FROMAGE BLANC NATURE
dimanche 24/08/2025	CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE MIEL ET ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - FLAGEOLETS SAINT PAULIN TARTE AUX ABRICOTS	CONCOMBRE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE MIEL ET ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - FLAGEOLETS FROMAGE BLANC NATURE TARTE AUX ABRICOTS	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE PETIT MOULÉ AUX NOIX SUISSES NATURE



PEVELE Menus adaptés

Menu du 25 août au 31 août 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

25/08/2025 lundi	Sucre	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	Sé	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	Mixé	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
26/08/2025 mardi		SALADE VERTE - VINAIGRETTE JAMBON BLANC ISSU DE PORC LR - MAYONNAISE - POTATOES GOUDA MADELEINE S/SUCRE		SALADE VERTE - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - MAYONNAISE - POTATOES YAOURT BRASSÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT		SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CHANTENEIGE FOUETTÉ MOUSSE CHOCOLAT
27/08/2025 mercredi		PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE BLEU FRUIT DE SAISON		TOMATES - VINAIGRETTE OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE SUISSSES NATURE FRUIT DE SAISON		SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE
28/08/2025 jeudi		TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) TRIO DE GRILLADES - SALADE DE POMMES DE TERRE ET CONCOMBRES - VINAIGRETTE BRIE SALADE DE FRUITS		TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PILON DE POULET - SALADE DE POMMES DE TERRE ET CONCOMBRES - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE SALADE DE FRUITS		SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC NATURE
29/08/2025 vendredi		COEUR DE BLÉ - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC NATURE		COEUR DE BLÉ - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT PRALINÉ		OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ
30/08/2025 samedi		TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES		TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE		TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE
31/08/2025 dimanche		RILLETES DE POISSON RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE TOMME BLANCHE CLAFOUTIS AUX CERISES		RILLETES DE POISSON RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE YAOURT BRASSÉ NATURE CLAFOUTIS AUX CERISES		CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE PETIT MOULÉ AUX NOIX SUISSSES NATURE