



PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 1^{er} au 03 août 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

vendredi 01/08/2025	Menu TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ CANTAL AOP FLAN CARAMEL ☐	Menu TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE ESCALOPE DE PORC - SAUCE PIQUANTE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL CANTAL AOP FLAN CARAMEL ☐	Menu CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ CANTAL AOP FLAN CARAMEL ☐
samedi 02/08/2025	Menu MOUSSE DE FOIE -, CORNICHONS BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AUX NOIX SALADE DE FRUITS ☐		Menu BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AUX NOIX SALADE DE FRUITS ☐
dimanche 03/08/2025	Menu TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE SAINT PAULIN CAKE DU CHEF AUX NOIX ☐		Menu LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE SAINT PAULIN CAKE DU CHEF AUX NOIX ☐



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 04 août au 10 août 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Pt Man
lundi 04/08/2025	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE FILET DE HARENG À L'ÉCHALOTE - SALADE DE POMMES DE TERRE EN VINAIGRETTE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE FRUIT DE SAISON
mardi 05/08/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA CRÈME DESSERT CAFÉ	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC - JULIENNE DE LÉGUMES GOUDA CRÈME DESSERT CAFÉ	HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA CRÈME DESSERT CAFÉ
mercredi 06/08/2025	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE BLEU BEIGNET POMME	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OEUF DUR - ÉPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU BEIGNET POMME	AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE BLEU BEIGNET POMME
jeudi 07/08/2025	PASTÈQUE PAELLA AU POULET EDAM CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	PASTÈQUE GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE EDAM CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	PAELLA AU POULET EDAM CLAFOUTIS AUX ABRICOTS
vendredi 08/08/2025	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - COURGETTES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - COQUILLETES BIO PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - COURGETTES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT
samedi 09/08/2025	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL LIEGEOIS VANILLE		MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL LIEGEOIS VANILLE
dimanche 10/08/2025	PÂTE EN CROÛTE - , CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES TOMME BLANCHE TARTE AUX PRUNES		RÔTI DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES TOMME BLANCHE TARTE AUX PRUNES



PÉVELÉ CAREMBAULT

Menu du 11 août au 17 août 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Pt man
lundi 11/08/2025	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR MAASDAM BIO YAOURT ARÔME	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) QUICHE AUX OIGNONS - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL MAASDAM BIO YAOURT ARÔME	SAUTÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR MAASDAM BIO YAOURT ARÔME
mardi 12/08/2025	PASTÈQUE BOULETTE AU VEAU - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL GAUFRE LIÉGEOISE	PASTÈQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EMMENTAL GAUFRE LIÉGEOISE	BOULETTE AU VEAU - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL GAUFRE LIÉGEOISE
mercredi 13/08/2025	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON CARRÉ FRAIS BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE OMELETTE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - RATATOUILLE CARRÉ FRAIS BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ	SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON CARRÉ FRAIS BIO 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 BÛCHE MÉLANGE GÂTEAU DU CHEF À L'ANANAS	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE AU CURRY QUICHE AU FROMAGE - CAROTTES PERSILLÉES CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE GÂTEAU DU CHEF À L'ANANAS	SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE GÂTEAU DU CHEF À L'ANANAS
vendredi 15/08/2025	PÂTÉ EN CROÛTE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES - COEUR DE BLÉ BRIE (PORTION) PARIS BREST	PÂTÉ EN CROÛTE LASAGNES BOLOGNAISE BRIE (PORTION) PARIS BREST	FILET DE SAUMON MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES - COEUR DE BLÉ BRIE (PORTION) PARIS BREST
samedi 16/08/2025	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AUX HERBES RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT COMPOTE POMME BANANE		RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT COMPOTE POMME BANANE
dimanche 17/08/2025	RILLETES DE POISSON WATERZOI DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE		WATERZOI DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 18 août au 24 août 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

Menu A	Menu B	Pt man
18/08/2025 lundi CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ROUGAIL DE SAUCISSE - BOULGOUR TOMME NOIRE FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE GNOCCHIS GRATINÉS - SAUCE FROMAGERE TOMME NOIRE FROMAGE BLANC SUCRÉ	ROUGAIL DE SAUCISSE - BOULGOUR TOMME NOIRE FROMAGE BLANC SUCRÉ
19/08/2025 mardi SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO EDAM FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FRUIT DE SAISON	CUISSÉ DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO EDAM FRUIT DE SAISON
20/08/2025 mercredi BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FLAN VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE MACARONS DU PÊCHEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FLAN VANILLE	COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FLAN VANILLE
21/08/2025 jeudi ACCRAS DE MORUE - SAUCE TARTARE HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA TARTE AU FLAN FAÇON PASTELS DE NATA	ACCRAS DE MORUE - SAUCE TARTARE LASAGNES AUX LÉGUMES - SALADE VERTE - VINAIGRETTE GOUDA TARTE AU FLAN FAÇON PASTELS DE NATA	HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA TARTE AU FLAN FAÇON PASTELS DE NATA
22/08/2025 vendredi FILET DE COLIN MSC - SAUCE PAPRIKA - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF CANTAL AOP CRÈME DESSERT CHOCOLAT	QUICHE AU CHÈVRE PAUPIETTE DE BOEUF VBF - AU JUS - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES CANTAL AOP CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FILET DE COLIN MSC - SAUCE PAPRIKA - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF CANTAL AOP CRÈME DESSERT CHOCOLAT
23/08/2025 samedi CÉLERI 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		SAUCISSE DE TOULOUSE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - SAUCE BRUNE PETIT MOULÉ AUX NOIX FRUIT DE SAISON
24/08/2025 dimanche CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE MIEL ET ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - FLAGEOLETS SAINT PAULIN TARTE AUX ABRICOTS		RÔTI DE PORC - SAUCE MIEL ET ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - FLAGEOLETS SAINT PAULIN TARTE AUX ABRICOTS



PÉVÈLE CAREMBAULT

*Nom : Prénom :

Menu du 25 août au 31 août 2025 - Midi

Menu A	Menu B	Pt man
Menu A 25/08/2025 lundi SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	Menu B 25/08/2025 SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE CITRON - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	Pt man 25/08/2025 AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON
26/08/2025 mardi SALADE VERTE - VINAIGRETTE JAMBON BLANC ISSU DE PORC LR - MAYONNAISE - POTATOES GOUDA MOUSSE CHOCOLAT	26/08/2025 SALADE VERTE - VINAIGRETTE TORTELLINIS GRATINÉS À LA NAPOLITAINE GOUDA MOUSSE CHOCOLAT	26/08/2025 JAMBON BLANC ISSU DE PORC LR - MAYONNAISE - POTATOES GOUDA 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	27/08/2025 PÂTÉ DE CAMPAGNE - CORNICHONS ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - HARICOTS BEURRE AU BASILIC - POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU FRUIT DE SAISON	27/08/2025 OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE BLEU FRUIT DE SAISON
28/08/2025 jeudi TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) TRIO DE GRILLADES - SALADE DE POMMES DE TERRE ET CONCOMBRES - VINAIGRETTE BRIE SALADE DE FRUITS	28/08/2025 TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) FILET DE HARENG À L'ÉCHALOTE - POMMES DE TERRE AU FOUR BRIE SALADE DE FRUITS	28/08/2025 TRIO DE GRILLADES - SALADE DE POMMES DE TERRE ET CONCOMBRES - VINAIGRETTE BRIE SALADE DE FRUITS
29/08/2025 vendredi COEUR DE BLÉ - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	29/08/2025 COEUR DE BLÉ - VINAIGRETTE JAMBON DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	29/08/2025 FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ
30/08/2025 samedi TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL COMPOTE POMME FRAMBOISE	30/08/2025 BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL COMPOTE POMME FRAMBOISE	30/08/2025 BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL 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	31/08/2025 RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE TOMME BLANCHE CLAFOUTIS AUX CERISES	31/08/2025 RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE TOMME BLANCHE CLAFOUTIS AUX CERISES