



PÉVÈLE CAREMBAULT

*Nom : Prénom :

Menu du : 14 au 05 octobre 2025 - Midi

01/10/2025 mercredi	Mme A	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE CHAMPIGNONS - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE MOUSSE CHOCOLAT	5.2.2.2	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE POISSON PANÉ MSC - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - CITRON TOMME BLANCHE MOUSSE CHOCOLAT	P.3.3.3	AIGUILLETES DE POULET - SAUCE CHAMPIGNONS - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE MOUSSE CHOCOLAT
02/10/2025 jeudi		MOULES À L'ESCAPÈCHE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - AU JUS - POMMES DE TERRE VAPEUR CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FAR BRETON DU CHEF		MOULES À L'ESCAPÈCHE QUICHE AUX LÉGUMES - CORDIALE DE LÉGUMES CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FAR BRETON DU CHEF		PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - AU JUS - POMMES DE TERRE VAPEUR CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FAR BRETON DU CHEF
03/10/2025 vendredi		SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVÉLAS - VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION		SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVÉLAS - VINAIGRETTE GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - SALADE VERTE - VINAIGRETTE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION		FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION
04/10/2025 samedi		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO BLEU LIEGEOIS VANILLE				SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO BLEU LIEGEOIS VANILLE
05/10/2025 dimanche		ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL SAINT-NECTAIRE AOP CAKE RHUM ET RAISINS				CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL SAINT-NECTAIRE AOP CAKE RHUM ET RAISINS



PEVÈLE CAREMBAULT

Menu du 06 octobre au 12 octobre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Pt Man
lundi 06/10/2025	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL CASSOULET TOULOUSAIN EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FILET DE MERLU BLANC - SAUCE TOMATE AU BASILIC - BRUNOISE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE	CASSOULET TOULOUSAIN EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE
mardi 07/10/2025	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY FUSILLI BIO AU SAUMON MSC EDAM BIO FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MELANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EDAM BIO FRUIT DE SAISON	FUSILLI BIO AU SAUMON MSC EDAM BIO FRUIT DE SAISON
mercredi 08/10/2025	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FLAN CHOCOLAT	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE TARTE AUX LÉGUMES - SALADE VERTE - VINAIGRETTE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FLAN CHOCOLAT	BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FLAN CHOCOLAT
jeudi 09/10/2025	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LARDONS AU MAROILLES BRIE GÂTEAU SPÉCULOOS	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE GÂTEAU SPÉCULOOS	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LARDONS AU MAROILLES BRIE GÂTEAU SPÉCULOOS
vendredi 10/10/2025	MOUSSE DE FOIE -, CORNICHONS FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	MOUSSE DE FOIE -, CORNICHONS CHOU FARGI - SAUCE TOMATE - COEUR DE BLÉ SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON
samedi 11/10/2025	ICEBERG -, NOIX - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES CAMEMBERT YAOURT NATURE SUCRÉ		EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES CAMEMBERT YAOURT NATURE SUCRÉ
dimanche 12/10/2025	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP TARTE À LA CITROUILLE		RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP TARTE À LA CITROUILLE



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 13 octobre au 19 octobre 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

	Menu A	Menu B	Pt man
lundi 13/10/2025	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE HACHIS PARMENTIER DU CHEF MIMOLETTE BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE MIMOLETTE BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	HACHIS PARMENTIER DU CHEF MIMOLETTE BIO CRÈME DESSERT CARAMEL
mardi 14/10/2025	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU CIDRE ESCALOPE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - CAROTTES - FLAGEOLETS GOUDA BIO ECLAIR CHOCOLAT	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU CIDRE RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE CRÈME ET CIBOULETTE GOUDA BIO ECLAIR CHOCOLAT	ESCALOPE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - CAROTTES - FLAGEOLETS GOUDA BIO ECLAIR CHOCOLAT
mercredi 15/10/2025	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIIS TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE QUICHE AUX OIGNONS - POÊLÉE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIIS TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON
jeudi 16/10/2025	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS POTÉE CHAMPENOISE EMMENTAL TARTE DU CHEF AU FROMAGE BLANC	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS OMELETTE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE SAUTÉES EMMENTAL TARTE DU CHEF AU FROMAGE BLANC	POTÉE CHAMPENOISE EMMENTAL TARTE DU CHEF AU FROMAGE BLANC
vendredi 17/10/2025	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE FLAN VANILLE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ESCALOPE DE PORC - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE FLAN VANILLE	FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE FLAN VANILLE
samedi 18/10/2025	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS BLEU COMPOTE POMME PRUNEAUX		SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS BLEU COMPOTE POMME PRUNEAUX
dimanche 19/10/2025	RILLETES DE PORC - , CORNICHONS RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - POMMES DE TERRE GRENAILLE SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS AUX POMMES HVE		RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - POMMES DE TERRE GRENAILLE SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS AUX POMMES HVE



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 20 octobre au 26 octobre 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

	Menu A		Menu B	Pt man
lundi 20/10/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX AGRUMES SAUCISSE FUMÉE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - SAUCE AUX OIGNONS EMMENTAL COMPOTE POMME BANANE	☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX AGRUMES FILET DE COLIN MSC - SAUCE NANTUA - BOULGOUR EMMENTAL COMPOTE POMME BANANE	☐ SAUCISSE FUMÉE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - SAUCE AUX OIGNONS EMMENTAL COMPOTE POMME BANANE
mardi 21/10/2025	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF EDAM BIO FRUIT DE SAISON	☐	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - PETITS POIS - POMMES DE TERRE EDAM BIO FRUIT DE SAISON	☐ FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF EDAM BIO FRUIT DE SAISON
mercredi 22/10/2025	QUICHE AUX POIREAUX BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS CAFÉ	☐	QUICHE AUX POIREAUX OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS CAFÉ	☐ BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS CAFÉ
jeudi 23/10/2025	ROSETTE - , CORNICHONS BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE MAASDAM BIO GÂTEAU LYONNAIS AUX POIRES ET PRALINES ROSES	☐	ROSETTE - , CORNICHONS FILET DE LIEU MSC - SAUCE CRÈME - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE MAASDAM BIO GÂTEAU LYONNAIS AUX POIRES ET PRALINES ROSES	☐ BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE MAASDAM BIO GÂTEAU LYONNAIS AUX POIRES ET PRALINES ROSES
vendredi 24/10/2025	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COCKTAIL DE FRUITS	☐	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE LONGUE DE PORC - SAUCE DJONNAISE - PURÉE DE LÉGUMES SAINT PAULIN COCKTAIL DE FRUITS	☐ FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COCKTAIL DE FRUITS
samedi 25/10/2025	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CHOUX DE BRUXELLES - PENNE BIO CAMEMBERT YAOURT ARÔME	☐		☐ AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CHOUX DE BRUXELLES - PENNE BIO CAMEMBERT YAOURT ARÔME
dimanche 26/10/2025	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP GÂTEAU AU CHOCOLAT	☐		☐ PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP GÂTEAU AU CHOCOLAT



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 27 au 31 octobre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 27/10/2025	Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT	Menu B	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON BRANDADE DE POISSON BLANC MSC AUX LÉGUMES DU CHEF MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT	Pt Man	COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT
mardi 28/10/2025		LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES AUX OIGNONS - COEUR DE BLÉ GOUDA BIO FRUIT DE SAISON		LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE LASAGNES AUX LÉGUMES GOUDA BIO FRUIT DE SAISON		ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES AUX OIGNONS - COEUR DE BLÉ GOUDA BIO FRUIT DE SAISON
mercredi 29/10/2025		CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES EMINCÉ DE DINDE - SAUCE NORMANDE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE COMPOTE POMME ANANAS		CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES QUICHE AU FROMAGE - HARICOTS BEURRE TOMME BLANCHE COMPOTE POMME ANANAS		EMINCÉ DE DINDE - SAUCE NORMANDE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE COMPOTE POMME ANANAS
jeudi 30/10/2025		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CHOUROUTE DU CHEF MUNSTER TARTE AUX POMMES BIO ALSACIENNE		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE MUNSTER TARTE AUX POMMES BIO ALSACIENNE		CHOUROUTE DU CHEF MUNSTER TARTE AUX POMMES BIO ALSACIENNE
vendredi 31/10/2025		SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS DOS DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE LIEGEOIS CAFÉ		SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS JAMBON DE DINDE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE LIEGEOIS CAFÉ		DOS DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE LIEGEOIS CAFÉ