



PEVELE Menus 2025

Menu du 14 novembre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

01/11/2025 samedi	ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO BLEU SUISSES NATURE	ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO SUISSES NATURE GAUFFRE LIÉGEOISE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE
02/11/2025 dimanche	FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX	CRÊPE FORESTIÈRE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE BLANC NATURE CAKE DU CHEF AUX NOIX	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus ADO7es

Menu du 03 novembre au 09 novembre 2025 - Midi

Lundi 03/11/2025	Sucre	S	M	Mixé
CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON			CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON	MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE
CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES EDAM BIO YAOURT ARÔME			CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT ARÔME	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TARTIFLETTE DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES SUISSE NATURE			SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSES NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE
SALADE VERTE - VINAIGRETTE ASSIETTE DE CHARCUTERIE (RACLETTE) - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE FROMAGE BLANC NATURE			SALADE VERTE - VINAIGRETTE QUICHE AUX LÉGUMES - CORDIALE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS
QUICHE À L'OIGNON FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL SAINT PAULIN COMPOTE POMME BANANE			QUICHE À L'OIGNON FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT NATURE COMPOTE POMME BANANE	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME BANANE
BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE PALETTE DE PORC FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES - SAUCE MOUTARDE CAMEMBERT YAOURT BRASSÉ NATURE			BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE PALETTE DE PORC FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES - SAUCE MOUTARDE MADELEINE LIEGEOIS CAFÉ	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ
TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - CORNICHONS PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS CANTAL AOP CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT			CRÊPE FORESTIÈRE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS FROMAGE BLANC NATURE CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE



PEVELE Menus 2025

Menu du 10 novembre au 16 novembre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

10/11/2025 lundi	Sucre ☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Sel ☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FLAN CARAMEL	Mixé ☐	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CARAMEL
11/11/2025 mardi	☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE AUX OIGNONS - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE GOUDA BIO CAKE AU CITRON S/SUCRE	☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE AUX OIGNONS - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE YAOURT NATURE TARTE AU FLAN	☐	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
12/11/2025 mercredi	☐	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CAROTTES - COEUR DE BLÉ TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	☐	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CAROTTES - COEUR DE BLÉ FRUIT DE SAISON MOUSSE CHOCOLAT	☐	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
13/11/2025 jeudi	☐	SALADE FRANCOMTOISE - VINAIGRETTE FILET DE POULET - ROSTIS - HARICOTS VERTS BIO - SAUCE AU COMTE EMMENTAL MADELEINE S/SUCRE	☐	SALADE VERTE - VINAIGRETTE FILET DE POULET - ROSTIS - HARICOTS VERTS BIO - SAUCE CRÈME MADELEINE CAKE DU CHEF AUX AMANDES	☐	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
14/11/2025 vendredi	☐	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS - VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - BROCOLIS - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION	☐	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS - VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - BROCOLIS - RIZ DE CAMARGUE PILAF YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION	☐	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PASSION
15/11/2025 samedi	☐	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO BLEU SUISSE NATURE	☐	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS SUISSES NATURE LIEGEOIS VANILLE	☐	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS VANILLE
16/11/2025 dimanche	☐	ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX POMMES	☐	ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE TARTE AUX POMMES	☐	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus *40x70cm*

Menu du 17 novembre au 23 novembre 2025 - Midi

lundi 17/11/2025	Sucre ☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE	25 ☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME POIRE	Mixé ☐	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME POIRE
mardi 18/11/2025	☐	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY CASSOULET TOULOUSAIN EDAM BIO FRUIT DE SAISON	☐	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY FUSILLI BIO AU SAUMON MSC SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	☐	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE
mercredi 19/11/2025	☐	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	☐	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FLAN CHOCOLAT	☐	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CHOCOLAT
jeudi 20/11/2025	☐	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU BEAUJOLAIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE - CAROTTES GOUDA YAOURT NATURE	☐	CRÊPE FORESTIÈRE SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU BEAUJOLAIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE - CAROTTES YAOURT NATURE POIRE AU VIN	☐	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
vendredi 21/11/2025	☐	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	☐	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF MADELEINE FRUIT DE SAISON	☐	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
samedi 22/11/2025	☐	FRIAND AU FROMAGE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES CAMEMBERT YAOURT NATURE SUCRÉ	☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE SUCRÉ	☐	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE SUCRÉ
dimanche 23/11/2025	☐	TERRINE DE SAUMON - MAYONNAISE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS - HARICOTS VERTS BIO CANTAL AOP PUDDING ANTILLAIS NUTRIGOURMAND - CRÈME ANGLAISE	☐	TERRINE DE SAUMON - MAYONNAISE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS - HARICOTS VERTS BIO FRUIT DE SAISON PUDDING ANTILLAIS NUTRIGOURMAND - CRÈME ANGLAISE	☐	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE



PEVELE Menus

Adapté

Menu du 24 novembre au 30 novembre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

Date	Sucre	S	M	Mixé
lundi 24/11/2025	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL HACHIS PARMENTIER DU CHEF MIMOLETTE BIO SUISSE NATURE	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL HACHIS PARMENTIER DU CHEF SUISSES NATURE CRÈME DESSERT CARAMEL		POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CARAMEL
mardi 25/11/2025	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU CIDRE ESCALOPE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - CAROTTES - FLAGEOLETS GOUDA BIO MADELEINE S/SUCRE	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU CIDRE ESCALOPE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - CAROTTES - FLAGEOLETS MADELEINE YAOURT ARÔME		SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
mercredi 26/11/2025	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON		SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE
jeudi 27/11/2025	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW SAUTÉ DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - PURÉE DE PATATE DOUCE EDAM CAKE AU CITRON S/SUCRE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW SAUTÉ DE POULET - SAUCE CRANBERRIES - PURÉE DE PATATE DOUCE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES ECLAIR CHOCOLAT		SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
vendredi 28/11/2025	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL FRUIT DE SAISON FLAN VANILLE		OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN VANILLE
samedi 29/11/2025	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS BLEU COMPOTE POMME PRUNEAUX	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME PRUNEAUX		TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PRUNEAUX
dimanche 30/11/2025	RILLETTES DE PORC - , CORNICHONS RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - BROCOLIS SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS AUX POMMES HVE	CRÊPE FORESTIÈRE RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - BROCOLIS YAOURT NATURE CLAFOUTIS AUX POMMES HVE		CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE