



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 02 novembre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

samedi 01/11/2025	Menu A ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE CUISSSE DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO BLEU GAUFRE LIÉGEOISE		Pr Max CUISSSE DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO BLEU GAUFRE LIÉGEOISE
dimanche 02/11/2025	Menu A RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX		RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 03 novembre au 09 novembre 2025 - Midi

*Nom : Prénom : 

Menu A		Menu B		Pt Mar	
lundi 03/11/2025	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON		
mardi 04/11/2025	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 QUICHE AU FROMAGE - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EDAM BIO YAOURT ARÔME	BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES EDAM BIO YAOURT ARÔME		
mercredi 05/11/2025	SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TARTIFLETTE DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE	TARTIFLETTE DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE		
jeudi 06/11/2025	SALADE VERTE - VINAIGRETTE ASSIETTE DE CHARCUTERIE (RACLETTE) - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE VERTE - VINAIGRETTE QUICHE AUX LÉGUMES - CORDIALE DE LÉGUMES MIMOLETTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ASSIETTE DE CHARCUTERIE (RACLETTE) - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS		
vendredi 07/11/2025	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 NORMANDIN DE VEAU - SAUCE BRUNE - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE SAINT PAULIN COMPOTE POMME BANANE	FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL SAINT PAULIN COMPOTE POMME BANANE		
samedi 08/11/2025	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE PALETTE DE PORC FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES - SAUCE MOUTARDE CAMEMBERT LIEGEOIS CAFÉ		PALETTE DE PORC FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES - SAUCE MOUTARDE CAMEMBERT LIEGEOIS CAFÉ		
dimanche 09/11/2025	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - , CORNICHONS PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS CANTAL AOP CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT		PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS CANTAL AOP CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT		



PÉVELÉ CAREMBAULT

Menu du 10 novembre au 16 novembre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A		Menu B		P
lundi 10/11/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE BIO FLAN CARAMEL		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL EMINCÉ DE PORC - SAUCE PAPRIKA - BUTTERNUT RÔTIE - BOULGOUR MIMOLETTE BIO FLAN CARAMEL		FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE BIO FLAN CARAMEL
mardi 11/11/2025	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE AUX OIGNONS - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE GOUDA BIO TARTE AU FLAN		HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO GOUDA BIO TARTE AU FLAN		SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE AUX OIGNONS - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE GOUDA BIO TARTE AU FLAN
mercredi 12/11/2025	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CAROTTES - COEUR DE BLÉ TOMME BLANCHE MOUSSE CHOCOLAT		TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE FILET DE POISSON PANÉ MSC - , CITRON - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS TOMME BLANCHE MOUSSE CHOCOLAT		RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CAROTTES - COEUR DE BLÉ TOMME BLANCHE MOUSSE CHOCOLAT
jeudi 13/11/2025	SALADE FRANCOMTOISE - VINAIGRETTE FILET DE POULET - ROSTIS - HARICOTS VERTS BIO - SAUCE AU COMTÉ EMMENTAL CAKE DU CHEF AUX AMANDES		SALADE FRANCOMTOISE - VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - , CITRON - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE EMMENTAL CAKE DU CHEF AUX AMANDES		FILET DE POULET - ROSTIS - HARICOTS VERTS BIO - SAUCE AU COMTÉ EMMENTAL CAKE DU CHEF AUX AMANDES
vendredi 14/11/2025	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 TORTELLINIS À LA VIANDE - SAUCE NAPOLITAINE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION		FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - BROCOLIS - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION
samedi 15/11/2025	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
dimanche 16/11/2025	ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX POMMES				CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX POMMES



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 17 novembre au 23 novembre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	P Midi
lundi 17/11/2025	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE TOMATE AU BASILIC - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE	PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL 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 EDAM BIO FRUIT DE SAISON	CASSOULET TOULOUSAIN EDAM BIO FRUIT DE SAISON
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 FLAN CHOCOLAT	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE TARTE AUX LÉGUMES - HARICOTS BEURRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FLAN CHOCOLAT	FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FLAN CHOCOLAT
jeudi 20/11/2025	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU BEAUJOLAIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE - CAROTTES GOUDA POIRE AU VIN	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA POIRE AU VIN	SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU BEAUJOLAIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE - CAROTTES GOUDA POIRE AU VIN
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 CHOU FARCI - 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 22/11/2025	FRIAND AU FROMAGE 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 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		RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS - HARICOTS VERTS BIO CANTAL AOP PUDDING ANTILLAIS NUTRIGOURMAND - CRÈME ANGLAISE



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 24 novembre au 30 novembre 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

	Menu A	Menu B	Pt man
lundi 24/11/2025	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL HACHIS PARMENTIER DU CHEF MIMOLETTE BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL 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 25/11/2025	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU CIDRE ESCALOPE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - CAROTTES - FLAGEOLETS GOUDA BIO YAOURT ARÔME	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU CIDRE RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE CRÈME ET CIBOULETTE GOUDA BIO YAOURT ARÔME	ESCALOPE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - CAROTTES - FLAGEOLETS GOUDA BIO YAOURT ARÔME
mercredi 26/11/2025	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS QUICHE AUX OIGNONS - POÊLÉE DE LEGUMES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON
jeudi 27/11/2025	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW SAUTÉ DE POULET - SAUCE CRANBERRIES - PURÉE DE PATATE DOUCE EDAM ECLAIR CHOCOLAT	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW OMELETTE - POMMES DE TERRE SAUTÉES - RATATOUILLE EDAM ECLAIR CHOCOLAT	SAUTÉ DE POULET - SAUCE CRANBERRIES - PURÉE DE PATATE DOUCE EDAM ECLAIR CHOCOLAT
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 FLAN VANILLE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE LONGE DE PORC - SAUCE DJONNAISE - PURÉE DE 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 29/11/2025	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 30/11/2025	RILLETES DE PORC - , CORNICHONS RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - BROCOLIS SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS AUX POMMES HVE		RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - BROCOLIS SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS AUX POMMES HVE