



PEVELE Menus adaptés

Menu du 01 décembre au 07 décembre 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

Date	Sucre	Sel	M i x é	
lundi 01/12/2025	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 ESCALOPE DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - SAUCE AUX OIGNONS YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME BANANE	☐
mardi 02/12/2025	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE PAPRIKA - PETITS POIS - CAROTTES EDAM BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE PAPRIKA - PETITS POIS - CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE	☐
mercredi 03/12/2025	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES LIEGEOIS CAFÉ	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ	☐
jeudi 04/12/2025	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE VOLAILLE FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE MADELEINE S/SUCRE	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CRÈME - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE YAOURT NATURE CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE	☐
vendredi 05/12/2025	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS PERSILLES - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COCKTAIL DE FRUITS	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS PERSILLES - POMMES DE TERRE VAPEUR MADELEINE COCKTAIL DE FRUITS	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE	☐
samedi 06/12/2025	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CHOUX DE BRUXELLES - PENNE BIO CAMEMBERT YAOURT ARÔME	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CHOUX DE BRUXELLES - PENNE BIO FRUIT DE SAISON YAOURT ARÔME	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME	☐
dimanche 07/12/2025	QUICHE AUX POIREAUX PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP GÂTEAU AU CHOCOLAT	QUICHE AUX POIREAUX PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT NATURE GÂTEAU AU CHOCOLAT	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE	☐



PEVELE Menus adaptés

Menu du 08 décembre au 14 décembre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Sucre	Sel	Mixé
lundi 08/12/2025	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE BIO MADELEINE S/SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO - FAÇON CARBONARA MADELEINE FLAN CHOCOLAT	MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CHOCOLAT
mardi 09/12/2025	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNONS - MAYONNAISE ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES AUX OIGNONS - COEUR DE BLÉ GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNONS - MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES AUX OIGNONS - COEUR DE BLÉ 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 10/12/2025	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 EMINCÉ DE DINDE - SAUCE NORMANDE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME ANANAS	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME ANANAS
jeudi 11/12/2025	SALADE FROMAGÈRE - VINAIGRETTE TARTIFLETTE DU CHEF BRIE CAKE AU CITRON S/SUCRE	SALADE FROMAGÈRE - VINAIGRETTE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE YAOURT NATURE TARTE AUX MYRTILLES	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
vendredi 12/12/2025	MOUSSE DE FOIE -, CORNICHONS DOS DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR FRUIT DE SAISON LIEGEOIS CAFÉ	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ
samedi 13/12/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CUISSÉ DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO BLEU FROMAGE BLANC NATURE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CUISSÉ DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT BRASSÉ NATURE GAUFRE LIÉGEOISE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE
dimanche 14/12/2025	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	TERRINE DE LÉGUMES RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CAKE DU CHEF AUX NOIX	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES



PEVELE Menus *Adaptés*

Menu du 15 décembre au 21 décembre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 15/12/2025	SUCRE ☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO EMMENTAL COMPOTE POMME PASSION	SE ☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO SUISSES NATURE COMPOTE POMME PASSION	MIXÉ ☐	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PASSION
mardi 16/12/2025	☐	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUTÉ DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - BROCOLIS - POMMES DE TERRE EDAM BIO MADELEINE S/SUCRE	☐	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUTÉ DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - BROCOLIS - POMMES DE TERRE MADELEINE FLAN AU CARAMEL	☐	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN AU CARAMEL
mercredi 17/12/2025	☐	RILLETTES DE PORC - , CORNICHONS CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU VIN BLANC - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU VIN BLANC - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	☐	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
jeudi 18/12/2025	☐	QUICHE AUX FROMAGES RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POTATOES MAROILLES CAKE AU CITRON S/SUCRE	☐	TARTE AUX LÉGUMES RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POTATOES YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES	☐	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE
vendredi 19/12/2025	☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX AGRUMES - BLETTES BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN YAOURT ARÔME	☐	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX AGRUMES - BLETTES BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF FRUIT DE SAISON YAOURT ARÔME	☐	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
samedi 20/12/2025	☐	CRÊPE FORESTIÈRE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT COMPOTE POMME POIRE	☐	CRÊPE FORESTIÈRE BOULETTES AU BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE CAMEMBERT COMPOTE POMME POIRE	☐	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME POIRE
dimanche 21/12/2025	☐	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS PETIT SALÉ - LENTILLES BIO AUX CAROTTES - SAUCE MOUTARDE CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POMMES HVE	☐	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT NATURE CLAFOUTIS AUX POMMES HVE	☐	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE



PEVELE Menus adaptés

Prénom :

Menu du 22 décembre au 28 décembre 2025 - Midi

*Nom :

lundi 22/12/2025	SUCRE ☐	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FRUIT DE SAISON	SÉ ☐	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	MIXÉ ☐	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE
mardi 23/12/2025	☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE ESCALOPE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX GOUDA BIO FROMAGE BLANC NATURE	☐	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FLAN VANILLE	☐	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN VANILLE
mercredi 24/12/2025	☐	TERRINE DE SAUMON - SAUCE COCKTAIL BOUDIN BLANC - SAUCE BERCY - ECRASÉ DE PATATE DOUCE AU BEURRE SALÉ TOMME BLANCHE CAKE AU CITRON S/SUCRE	☐	TERRINE DE SAUMON - SAUCE COCKTAIL BOUDIN BLANC - SAUCE BERCY - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE TARTE AU CHOCOLAT	☐	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 25/12/2025	☐	TERRINE DE LAPIN - CORNICHONS SOT L'Y LAISSE DE DINDE - SAUCE AUX MARRONS - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS - GRATIN DAUPHINOIS BLEU BûCHE DE NOËL POIRES ET SPÉCULOS	☐	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SOT L'Y LAISSE DE DINDE - SAUCE AUX MARRONS - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS - GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE BLANC NATURE BûCHE DE NOËL POIRES ET SPÉCULOS	☐	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
vendredi 26/12/2025	☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE	☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE SUCRÉ	☐	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE SUCRÉ
samedi 27/12/2025	☐	FRIAND AU FROMAGE SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	☐	CRÊPE FORÊSTIÈRE BOULETTES AU BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE MADELEINE FRUIT DE SAISON	☐	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 28/12/2025	☐	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	☐	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	☐	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE



PEVELE Menus adaptés
Menu du 29 au 31 décembre 2025

Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 29/12/2025	☐ SUCRE MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL SUISSE NATURE	☐ SEL MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE BOULETTES AU BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE FRUIT DE SAISON SUISSES AUX FRUITS	☐ MIXÉ POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES AUX FRUITS
mardi 30/12/2025	☐ CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE EDAM BIO FRUIT DE SAISON	☐ CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON	☐ SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mercredi 31/12/2025	☐ TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - CORNICHONS CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CAKE AU CITRON S/SUCRE	☐ BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MILLEFEUILLE	☐ SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE