



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 01 décembre au 07 décembre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Pt Jan
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 GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE EMMENTAL COMPOTE POMME BANANE	SAUCISSE FUMÉE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - SAUCE AUX OIGNONS EMMENTAL 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 CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EDAM BIO FRUIT DE SAISON	DOS DE COLIN MSC - SAUCE PAPRIKA - PETITS POIS - CAROTTES EDAM BIO FRUIT DE SAISON
mercredi 03/12/2025	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS CAFÉ	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS CAFÉ	BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS CAFÉ
jeudi 04/12/2025	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE VOLAILLE FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CRÈME - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES	VOLAILLE FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES
vendredi 05/12/2025	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COCKTAIL DE FRUITS	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE ESCALOPE DE PORC - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES SAINT PAULIN COCKTAIL DE FRUITS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COCKTAIL DE FRUITS
samedi 06/12/2025	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 07/12/2025	QUICHE AUX POIREAUX 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 08 décembre au 14 décembre 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

	Menu A	Menu B	Pt Man
lundi 08/12/2025	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON BLANC MSC AUX LÉGUMES DU CHEF MIMOLETTE BIO FLAN CHOCOLAT	COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE BIO 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 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 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 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 11/12/2025	SALADE FROMAGÈRE - VINAIGRETTE TARTIFLETTE DU CHEF BRIE TARTE AUX MYRTILLES	SALADE FROMAGÈRE - VINAIGRETTE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE BRIE TARTE AUX MYRTILLES	TARTIFLETTE DU CHEF BRIE TARTE AUX MYRTILLES
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 LIEGEOIS CAFÉ	MOUSSE DE FOIE - , 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
samedi 13/12/2025	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CUISSÉ DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO BLEU GAUFRE LIÉGEOISE		CUISSÉ DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO BLEU GAUFRE LIÉGEOISE
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		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 15 décembre au 21 décembre 2025 - Midi

*Nom : Prénom :

	Menu A		Menu B	Pt mang	
lundi 15/12/2025	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO EMMENTAL COMPOTE POMME PASSION	☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BRANDADE DE POISSON EMMENTAL COMPOTE POMME PASSION	☐	BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO EMMENTAL 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 FLAN AU CARAMEL	☐	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS QUICHE AUX LÉGUMES - HARICOTS BEURRE EDAM BIO FLAN AU CARAMEL	☐	SAUTÉ DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - BROCOLIS - POMMES DE TERRE EDAM BIO 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	☐	RILLETTES DE PORC - , CORNICHONS FILET DE POISSON MEUNIERE - PUREE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS - CITRON PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	☐	CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU VIN BLANC - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
jeudi 18/12/2025	QUICHE AUX FROMAGES RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POTATOES MAROILLES CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES	☐	QUICHE AUX FROMAGES FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CHAMPIGNONS (POISSON) - CAROTTES RONDELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF MAROILLES CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES	☐	RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POTATOES MAROILLES CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES
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 CHOU FARGI - SAUCE TOMATE - COEUR DE BLÉ SAINT PAULIN YAOURT ARÔME	☐	FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX AGRUMES - BLETTES BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN YAOURT ARÔME
samedi 20/12/2025	CRÊPE FORESTIÈRE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT COMPOTE POMME POIRE	☐		☐	PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT 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	☐		☐	PETIT SALÉ - LENTILLES BIO AUX CAROTTES - SAUCE MOUTARDE CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POMMES HVE



PÈVÈLE CAREMBAULT

*Nom :

Prénom :

Menu du 22 décembre au 28 décembre 2025 - Midi

lundi 22/12/2025	Menu A	Menu B	Pt mang	
CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY CRÊPE FORESTIÈRE - HARICOTS BEURRE À L'AIL MIMOLETTE BIO FRUIT DE SAISON	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO FRUIT DE SAISON		
mardi 23/12/2025	Menu A	Menu B	Pt mang	
CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX GOUDA BIO FLAN VANILLE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE GOUDA BIO FLAN VANILLE	ESCALOPE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX GOUDA BIO FLAN VANILLE		
mercredi 24/12/2025	Menu A	Menu B	Pt mang	
TERRINE DE SAUMON - SAUCE COCKTAIL BOUDIN BLANC - SAUCE BERCY - ECRASÉ DE PATATE DOUCE AU BEURRE SALÉ TOMME BLANCHE TARTE AU CHOCOLAT	TERRINE DE SAUMON - SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CREVETTES - CHOU ROMANESCO PERSILLÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME BLANCHE TARTE AU CHOCOLAT	BOUDIN BLANC - SAUCE BERCY - ECRASÉ DE PATATE DOUCE AU BEURRE SALÉ TOMME BLANCHE TARTE AU CHOCOLAT		
jeudi 25/12/2025	Menu A	Menu B	Pt mang	
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 LAPIN - , CORNICHONS FILET DE SAUMON MSC - SAUCE BEURRE BLANC - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU BÛCHE DE NOËL POIRES ET SPÉCULOS	SOT L'Y LAISSE DE DINDE - SAUCE AUX MARRONS - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS - GRATIN DAUPHINOIS BLEU BÛCHE DE NOËL POIRES ET SPÉCULOS		
vendredi 26/12/2025	Menu A	Menu B	Pt mang	
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	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - CAROTTES PERSILLÉES PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE SUCRÉ	DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE SUCRÉ		
samedi 27/12/2025	Menu A	Menu B	Pt mang	
FRIAND AU FROMAGE SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON		
dimanche 28/12/2025	Menu A	Menu B	Pt mang	
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	PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER		



PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 29 au 31 décembre 2025 - Midi

Prénom :

*Nom :

	Menu A	Menu B	Ptman
lundi 29/12/2025	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL SUISSES AUX FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX BÉCHAMEL EMMENTAL SUISSES AUX FRUITS	ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL SUISSES AUX FRUITS
mardi 30/12/2025	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE EDAM BIO FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS EDAM BIO FRUIT DE SAISON	LASAGNES BOLOGNAISE EDAM BIO FRUIT DE SAISON
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 MILLEFEUILLE	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - , CORNICHONS RÔTI DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE NOISETTE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MILLEFEUILLE	CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MILLEFEUILLE