

PEVELE Menus adaptés

Menu du 01 au 04 janvier 2026

Menu mixé

Menu pauvre en sel

Menu pauvre en sucre

jeudi 01/01/2026	RILLETES DE POISSON PARMENTIER DE CANARD TOMME NOIRE (PORTION) BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX	RILLETES DE POISSON PARMENTIER DE CANARD FRUIT DE SAISON BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE
vendredi 02/01/2026	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN COMPOTE POMME COING	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR FILET DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE COMPOTE POMME COING	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME COING
samedi 03/01/2026	CRÊPE FORESTIÈRE OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET CAROTTES CANTAL AOP MADELEINE S/SUCRE	CRÊPE FORESTIÈRE OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET CAROTTES MADELEINE CRÊME DESSERT PRALINÉ	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÊME DESSERT PRALINÉ
dimanche 04/01/2026	ACCRAIS DE MORUE - MAYONNAISE EMINCÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE CAMEMBERT GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE EMINCÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE CAMEMBERT GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE	CRÊME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE



PEVELE Menus contrôlés en

*Nom : Prénom :

Menu du 05 janvier au 11 janvier 2026 - Midi

lundi 05/01/2026	SUCRE ☐	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL MIMOLETTE BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	1 ^{er} plat ☐	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	MIXÉ ☐	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL
mardi 06/01/2026	☐	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL CHOUCROUTE DU CHEF GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	☐	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL MOUSSAKA DU CHEF SUISSES 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 07/01/2026	☐	MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS OEUF DUR - SAUCE MEURETTE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE YAOURT BRASSÉ NATURE	☐	OEUF DUR - SAUCE MEURETTE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FLAN VANILLE	☐	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN VANILLE
jeudi 08/01/2026	☐	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'AIL BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES CHÈVRE BUCHE MÉLANGE CAKE AU CITRON S/SUCRE	☐	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'AIL BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE AU CITRON	☐	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE
vendredi 09/01/2026	☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUMONETTE - SAUCE NANTUA - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUMONETTE - SAUCE NANTUA - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	☐	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
samedi 10/01/2026	☐	SALADE VERTE - VINAIGRETTE TARTIFLETTE DU CHEF SAINT-NECTAIRE AOP YAOURT ARÔME	☐	SALADE VERTE - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE CRÈME 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 11/01/2026	☐	ROSETTE - , CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - SAUCE À LA FLAMANDE - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BLEU FONDANT POMME AMANDE	☐	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE BOEUF - SAUCE À LA FLAMANDE - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE SUISSES NATURE FONDANT POMME AMANDE	☐	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE



PEVELE Menus contrôlés en

Menu du 12 janvier au 18 janvier 2026 - Midi

Prénom :

*Nom :

12/01/2026 lundi	SUCRE LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE NORMANDIN DE VEAU - SAUCE AU POIVRE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE EMMENTAL COMPOTE DE POMMES	FR LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TARTE AUX LÉGUMES - CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE DE POMMES	MIXÉ POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
13/01/2026 mardi	 CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO YAOURT BRASSÉ NATURE	 CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE MADELEINE LIEGEOIS CAFÉ	 SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ
14/01/2026 mercredi	 SAUCISSON À L'AIL - CORNICHONS CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - RIZ DE CARMARGUE ET CHAMPIGNONS À L'AIL PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	 CRÊPE FORESTIÈRE CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - RIZ DE CARMARGUE ET CHAMPIGNONS À L'AIL 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) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
15/01/2026 jeudi	 ENDIVES - VINAIGRETTE ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - POMMES DE TERRE RISSOLÉES BRIE CAKE AU CITRON S/SUCRE	 ENDIVES - VINAIGRETTE ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - POMMES DE TERRE RISSOLÉES BRIE GÂTEAU SPÉCULOOS	 SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
16/01/2026 vendredi	 QUICHE À L'OIGNON FILET DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - BOULGOUR - BROCOLIS À LA CRÈME SAINT PAULIN SUISSES NATURE	 QUICHE À L'OIGNON FILET DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - BOULGOUR - BROCOLIS À LA CRÈME FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT CARAMEL	 OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CARAMEL
17/01/2026 samedi	 MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - SAUCE BRUNE CAMEMBERT FROMAGE BLANC NATURE	 MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	 TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS
18/01/2026 dimanche	 MOUSSE DE FOIE , CORNICHONS RÔTI DE DINDE - SAUCE CRÈME - PANNAIS BRAISÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL AOP FLAMUSSE	 TERRINE DE LÉGUMES RÔTI DE DINDE - SAUCE AU MIEL - PANNAIS BRAISÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSÉ NATURE FLAMUSSE	 CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSÉ NATURE



PEVELE Menus contrôlés en

Menu du 19 janvier au 25 janvier 2026 - Midi

Prénom :

*Nom :

lundi 19/01/2026	SUCRE ☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME BANANE	SF ☐	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	MIXÉ ☐	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME BANANE
mardi 20/01/2026	☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL GRATIN DE MOULES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES GOUDA BIO MADELEINE S/SUCRE	☐	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL GRATIN DE MOULES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES MADELEINE FLAN VANILLE	☐	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN VANILLE
mercredi 21/01/2026	☐	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESRAW AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	☐	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESRAW AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	☐	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE
jeudi 22/01/2026	☐	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX CHAMIGNONS - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE EDAM CAKE AU CITRON S/SUCRE	☐	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX CHAMIGNONS - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE GÂTEAU AU YAOURT	☐	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
vendredi 23/01/2026	☐	QUICHE AU MAROILLES FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC NATURE	☐	TARTE AUX LÉGUMES FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE 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 24/01/2026	☐	PAMPLEMOUSSE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE PIQUANTE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES BLEU YAOURT ARÔME	☐	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE PIQUANTE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES MOUSSE CHOCOLAT	☐	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
dimanche 25/01/2026	☐	PÂTE DE CAMPAGNE - , CORNICHONS RÔTI DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE SAINT-NECTAIRE AOP FLAN PÂTISSIER	☐	CRÊPE FORESTIÈRE RÔTI DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE FRUIT DE SAISON FLAN PÂTISSIER	☐	CRÊME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN PÂTISSIER



PEVELE Menus contrôlés en

Prénom :

*Nom :

Menu du 26 janvier au 31 janvier

lundi 26/01/2026	SSUCRE	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	100%	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO YAOURT 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 27/01/2026		CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - BROCOLIS - POMMES DE TERRE EDAM BIO MADELEINE S/SUCRE		CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - 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 28/01/2026		TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU VIN BLANC - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON		TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU VIN BLANC - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON		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 29/01/2026		RILLETES DE POISSON SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POTATOES BRIE CAKE AU CITRON S/SUCRE		RILLETES DE POISSON OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC NATURE GÂTEAU AU CHOCOLAT		SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
vendredi 30/01/2026		HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BLETTES BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN YAOURT NATURE		HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BLETTES BÉCHAMEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES 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 31/01/2026		CRÊPE FORESTIÈRE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FROMAGE BLANC NATURE		CRÊPE FORESTIÈRE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSÉS NATURE LIEGEOIS CAFÉ		TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ

