



\*Nom :

Prénom :

## PÊVÈLE CAREMBAULT

Menu du 12 au 04 janvier 2026 - Midi

| jeudi<br>01/01/2026      | Menu A                                                                                                                                                                           | Menu B                   | Menu C                   |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | RILETTES DE POISSON<br>PARMENTIER DE CANARD<br>TOMME NOIRE (PORTION)<br>BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX                                                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | RILETTES DE POISSON<br>FILET DE CABILLAUD - SAUCE HOLLANDAISE - BUTTERNUT<br>RÔTIE - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS<br>TOMME NOIRE (PORTION)<br>BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR<br>FILET DE COLIN MSC - SAUCE AURORE - BOULGOUR AUX<br>PETITS LÉGUMES<br>SAINT PAULIN<br>COMPOTE POMME COING                             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | CRÈPE FORESTIÈRE<br>OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - PETITS POIS ET<br>CAROTTES<br>CANTAL AOP<br>CRÈME DESSERT PRALINÉ                                                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | ACCRA DE MORUE - MAYONNAISE<br>EMINCÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES<br>BLANQUETTE - POMMES DE TERRE<br>CAMEMBERT<br>GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



\*Nom :

Prénom :

## PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 05 janvier au 11 janvier 2026 - Midi

|               | lundi<br>05/01/2026                                                                                                                                                       | mardi<br>06/01/2026                                                               | mercredi<br>07/01/2026                                                                                                                                  | jeudi<br>08/01/2026                                                                                                                                  | vendredi<br>09/01/2026                                                                                                                                                   | samedi<br>10/01/2026                                                                    | dimanche<br>11/01/2026                                                                                                                  |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Menu A</b> | CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE<br>PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL<br>MIMOLETTE BIO<br>SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL | PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL<br>CHOUROUTE DU CHEF<br>GOUDA BIO<br>FRUIT DE SAISON | MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS<br>OEUF DUR - SAUCE MEURETTE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE<br>TOMME BLANCHE<br>FLAN VANILLE                    | CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'AIL<br>BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETES<br>BIO AUX LÉGUMES<br>CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE<br>CAKE AU CITRON | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS<br>SAUMONETTE - SAUCE NANTUA - HARICOTS PLATS<br>PERSILLÉS - RIZ DE CAMARGUE PILAF<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>MOUSSE CHOCOLAT | SALADE VERTE - VINAIGRETTE<br>TARTIFLETTE DU CHEF<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>YAOURT AROMÉ | ROSETTE - , CORNICHONS<br>RÔTI DE BOEUF - SAUCE À LA FLAMANDE - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE<br>BLEU<br>FONDANT POMME AMANDE |
| <b>Menu B</b> | CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE<br>BRANDADE DE POISSON BLANC MSC AUX LÉGUMES DU CHEF<br>MIMOLETTE BIO<br>SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL                                      | PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL<br>MOUSSAKA DU CHEF<br>GOUDA BIO<br>FRUIT DE SAISON  | MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS<br>ESCALOPE DE PORC - SAUCE DIJONNAISE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS BÉCHAMEL<br>TOMME BLANCHE<br>FLAN VANILLE | CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'AIL<br>QUICHE AUX OIGNONS - CORDIALE DE LÉGUMES<br>CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE<br>CAKE AU CITRON                               | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS<br>JAMBON DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>MOUSSE CHOCOLAT                                      |                                                                                         |                                                                                                                                         |
| <b>Ptmang</b> | PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL<br>MIMOLETTE BIO<br>SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL                                  | CHOUROUTE DU CHEF<br>GOUDA BIO<br>FRUIT DE SAISON                                 | OEUF DUR - SAUCE MEURETTE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE<br>TOMME BLANCHE<br>FLAN VANILLE                                                     | BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETES<br>BIO AUX LÉGUMES<br>CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE<br>CAKE AU CITRON                                     | SAUMONETTE - SAUCE NANTUA - HARICOTS PLATS<br>PERSILLÉS - RIZ DE CAMARGUE PILAF<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>MOUSSE CHOCOLAT                                                 | TARTIFLETTE DU CHEF<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>YAOURT AROMÉ                               | RÔTI DE BOEUF - SAUCE À LA FLAMANDE - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE<br>BLEU<br>FONDANT POMME AMANDE                           |



\*Nom :

Prénom :

## PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 12 janvier au 18 janvier 2026 - Midi

| Menu A                                                                                                                                                                                      | Menu B                                                                                                                                                                    | Ptmang                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE<br>NORMANDIN DE VEAU - SAUCE AU POIVRE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE EMENTAL<br>COMPOTE DE POMMES   | <input type="checkbox"/> LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE<br>TARTE AUX LÉGUMES - CAROTTES PERSILLÉES EMENTAL<br>COMPOTE DE POMMES                                 | <input type="checkbox"/> NORMANDIN DE VEAU - SAUCE AU POIVRE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE EMENTAL<br>COMPOTE DE POMMES             |
| <input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE<br>BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO<br>LIEGEOIS CAFÉ                                            | <input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE<br>RAVIOLES AU FROMAGE - SAUCE CRÈME ET CIBOULETTE EDAM BIO<br>LIEGEOIS CAFÉ                            | <input type="checkbox"/> BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO<br>LIEGEOIS CAFÉ                                                      |
| <input type="checkbox"/> SAUCISSON À L'AIL - CORNICHONS<br>CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - RIZ DE CARMAGUE ET CHAMPIGNONS À L'AIL<br>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES<br>FRUIT DE SAISON | <input type="checkbox"/> SAUCISSON À L'AIL - CORNICHONS<br>OMÉLETTE - SAUCE TOMATE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES<br>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES<br>FRUIT DE SAISON | <input type="checkbox"/> CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - RIZ DE CARMAGUE ET CHAMPIGNONS À L'AIL<br>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES<br>FRUIT DE SAISON |
| <input type="checkbox"/> ENDIVES - VINAIGRETTE<br>ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - POMMES DE TERRE RISSOLÉES<br>BRIE<br>GÂTEAU SPÉCULOOS                                          | <input type="checkbox"/> ENDIVES - VINAIGRETTE<br>FILET DE POISSON MEUNIERE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE - CITRON<br>BRIE<br>GÂTEAU SPÉCULOOS                     | <input type="checkbox"/> ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - POMMES DE TERRE RISSOLÉES<br>BRIE<br>GÂTEAU SPÉCULOOS                                 |
| <input type="checkbox"/> QUICHE À L'OIGNON<br>FILET DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - BOULGOUR - BROCOLIS À LA CRÈME<br>SAINT PAULIN<br>CRÈME DESSERT CARAMEL                                | <input type="checkbox"/> QUICHE À L'OIGNON<br>POMME DE TERRE FARCIES - HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE - SAUCE AUX OIGNONS<br>SAINT PAULIN<br>CRÈME DESSERT CARAMEL       | <input type="checkbox"/> FILET DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - BOULGOUR - BROCOLIS À LA CRÈME<br>SAINT PAULIN<br>CRÈME DESSERT CARAMEL                   |
| <input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE<br>SAUCISSE FUMÉE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - SAUCE BRUNE<br>CAMEMBERT<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS                              | <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> SAUCISSE FUMÉE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - SAUCE BRUNE<br>CAMEMBERT<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS                                 |
| <input type="checkbox"/> MOUSSE DE FOIE - CORNICHONS<br>RÔTI DE DINDE - SAUCE AU MIEL - PANAIIS BRAISÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR<br>CANTAL AOP<br>FLAMUSSE                                   | <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> RÔTI DE DINDE - SAUCE AU MIEL - PANAIIS BRAISÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR<br>CANTAL AOP<br>FLAMUSSE                                |



\*Nom :

Prénom :

## PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 19 janvier au 25 janvier 2026 - Midi

|               | lundi<br>19/01/2026                                                                                                                                                                           | mardi<br>20/01/2026                                                                                                                                                                           | mercredi<br>21/01/2026                                                                                                                                                    | jeudi<br>22/01/2026                                                                                                                                                       | vendredi<br>23/01/2026                                                                                                                                                    | samedi<br>24/01/2026                                                                                                                                                      | dimanche<br>25/01/2026                                                                                                                                                    |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Menu A</b> | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE                          | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CRÈME ET ÉCHALOTE - HARCOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE      | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE      | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE      | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE      | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE      |
| <b>Menu B</b> | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CRÈME ET ÉCHALOTE - HARCOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CRÈME ET ÉCHALOTE - HARCOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE      | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE      | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE      | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE      | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE      |
| <b>Ptmang</b> | BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE                                                                                       | BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE                                                                                       | BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE                                                                   | BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE                                                                   | BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE                                                                   | BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE                                                                   | BOULETTE AU VEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME BANANE                                                                   |
|               | CÈLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL<br>GRATIN DE MOULES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES<br>GOUDA BIO<br>FLAN VANILLE                                                                         | CÈLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL<br>PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE MADÈRE - PETITS POIS AUX OIGNONS<br>GOUDA BIO<br>FLAN VANILLE                                                                   | MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW<br>AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS<br>TOMME BLANCHE<br>FRUIT DE SAISON | MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW<br>AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS<br>TOMME BLANCHE<br>FRUIT DE SAISON | MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW<br>AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS<br>TOMME BLANCHE<br>FRUIT DE SAISON | MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW<br>AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS<br>TOMME BLANCHE<br>FRUIT DE SAISON | MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW<br>AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS<br>TOMME BLANCHE<br>FRUIT DE SAISON |
|               | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE<br>SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX CHAMIGNONS - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE<br>EDAM<br>GÂTEAU AU YAOURT                                                 | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE<br>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET BUTTERNUT AU FROMAGE À RACLETTE<br>EDAM<br>GÂTEAU AU YAOURT                                                                   | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE<br>SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX CHAMIGNONS - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE<br>EDAM<br>GÂTEAU AU YAOURT                             | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE<br>SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX CHAMIGNONS - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE<br>EDAM<br>GÂTEAU AU YAOURT                             | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE<br>SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX CHAMIGNONS - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE<br>EDAM<br>GÂTEAU AU YAOURT                             | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE<br>SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX CHAMIGNONS - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE<br>EDAM<br>GÂTEAU AU YAOURT                             | TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE<br>SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX CHAMIGNONS - GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE<br>EDAM<br>GÂTEAU AU YAOURT                             |
|               | QUICHE AU MAROILLES<br>FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>YAOURT ARÔME                                           | QUICHE AU MAROILLES<br>HACHIS PARMENTIER DU CHEF - SALADE VERTE - VINAIGRETTE<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>YAOURT ARÔME                                                                           | QUICHE AU MAROILLES<br>FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>YAOURT ARÔME                       | QUICHE AU MAROILLES<br>FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>YAOURT ARÔME                       | QUICHE AU MAROILLES<br>FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>YAOURT ARÔME                       | QUICHE AU MAROILLES<br>FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>YAOURT ARÔME                       | QUICHE AU MAROILLES<br>FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>YAOURT ARÔME                       |
|               | PAMPLEMOUSSE - , SUCRE<br>PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE PIQUANTE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES<br>BLEU<br>MOUSSE CHOCOLAT                                                                       | PAMPLEMOUSSE - , SUCRE<br>PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE PIQUANTE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES<br>BLEU<br>MOUSSE CHOCOLAT                                                                       | PAMPLEMOUSSE - , SUCRE<br>PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE PIQUANTE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES<br>BLEU<br>MOUSSE CHOCOLAT                                                   | PAMPLEMOUSSE - , SUCRE<br>PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE PIQUANTE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES<br>BLEU<br>MOUSSE CHOCOLAT                                                   | PAMPLEMOUSSE - , SUCRE<br>PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE PIQUANTE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES<br>BLEU<br>MOUSSE CHOCOLAT                                                   | PAMPLEMOUSSE - , SUCRE<br>PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE PIQUANTE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES<br>BLEU<br>MOUSSE CHOCOLAT                                                   | PAMPLEMOUSSE - , SUCRE<br>PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE PIQUANTE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES<br>BLEU<br>MOUSSE CHOCOLAT                                                   |
|               | PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS<br>RÔTI DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - , POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>FLAN PÂTISSIER                                  | PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS<br>RÔTI DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - , POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>FLAN PÂTISSIER                                  | PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS<br>RÔTI DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - , POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>FLAN PÂTISSIER              | PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS<br>RÔTI DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - , POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>FLAN PÂTISSIER              | PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS<br>RÔTI DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - , POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>FLAN PÂTISSIER              | PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS<br>RÔTI DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - , POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>FLAN PÂTISSIER              | PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS<br>RÔTI DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - , POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>FLAN PÂTISSIER              |



\* Nom :

Prénom :

## PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 26 au 31 janvier 2026 - Midi

|               | lundi<br>26/01/2026                                                                                                                                  | mardi<br>27/01/2026                                                                                                                                               | mercredi<br>28/01/2026                                                                                                                                                                                         | jeudi<br>29/01/2026                                                                                                                                                                  | vendredi<br>30/01/2026                                                                                                                                                                      | samedi<br>31/01/2026                                                                                                                                       |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MENU A</b> | <input type="checkbox"/><br>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE<br>BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO<br>EMMENTAL<br>COMPOTE POMME PASSION | <input type="checkbox"/><br>CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS<br>SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - BROCOLIS -<br>POMMES DE TERRE<br>EDAM BIO<br>FLAN AU CARAMEL | <input type="checkbox"/><br>TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE<br>CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU VIN BLANC - MÉLANGE DE<br>POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE<br>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES<br>FRUIT DE SAISON | <input type="checkbox"/><br>RILLETTES DE POISSON<br>SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE<br>LÉGUMES - POTATOES<br>BRIE<br>GÂTEAU AU CHOCOLAT                                              | <input type="checkbox"/><br>HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE<br>FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BLETTE BECHAMEL<br>- RIZ DE CAMARGUE PILAF<br>SAINT PAULIN<br>YAOURT ARÔME | <input type="checkbox"/><br>CRÊPE FORESTIÈRE<br>PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS -<br>POMMES DE TERRE VAPEUR<br>CAMEMBERT<br>LIEGEOIS CAFÉ |
| <b>MENU B</b> | <input type="checkbox"/><br>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE<br>BRANDADE DE POISSON<br>EMMENTAL<br>COMPOTE POMME PASSION                                | <input type="checkbox"/><br>CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS<br>QUICHE AUX LÉGUMES - HARICOTS BEURRE<br>EDAM BIO<br>FLAN AU CARAMEL                              | <input type="checkbox"/><br>TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE<br>FILET DE POISSON MEUNIERE - PURÉE DE POMMES DE<br>TERRE ET PANAIS - CITRON<br>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES<br>FRUIT DE SAISON                | <input type="checkbox"/><br>RILLETTES DE POISSON<br>FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CHAMPIGNONS (POISSON) -<br>CAROTTES RONDELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF<br>BRIE<br>GÂTEAU AU CHOCOLAT | <input type="checkbox"/><br>HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE<br>CHOU FARCI - SAUCE TOMATE - COEUR DE BLÉ<br>SAINT PAULIN<br>YAOURT ARÔME                                       |                                                                                                                                                            |
| <b>PTMAN</b>  | <input type="checkbox"/><br>BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO<br>EMMENTAL<br>COMPOTE POMME PASSION                                  | <input type="checkbox"/><br>SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - BROCOLIS -<br>POMMES DE TERRE<br>EDAM BIO<br>FLAN AU CARAMEL                                      | <input type="checkbox"/><br>CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU VIN BLANC - MÉLANGE DE<br>POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE<br>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES<br>FRUIT DE SAISON                                    | <input type="checkbox"/><br>SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE - POÊLÉE DE<br>LÉGUMES - POTATOES<br>BRIE<br>GÂTEAU AU CHOCOLAT                                                          | <input type="checkbox"/><br>FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BLETTE BECHAMEL<br>- RIZ DE CAMARGUE PILAF<br>SAINT PAULIN<br>YAOURT ARÔME                                                  | <input type="checkbox"/><br>PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS -<br>POMMES DE TERRE VAPEUR<br>CAMEMBERT<br>LIEGEOIS CAFÉ                     |

