



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

***Nom :**

Menu du

1^{er} MARS

Prénom :

2026 - Midi

DIMANCHE		Menu A		Menu B		Ptitman		AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FORESTIERE - CAROTTES - POTATOES SAINT-NECTAIRE AOP ROULÉ A LA FRAMBOISE	
SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FORESTIERE - CAROTTES - POTATOES SAINT-NECTAIRE AOP ROULÉ A LA FRAMBOISE									

Menu du 02 mars au 08 mars 2026 - Midi

LUNDI 2	Menu A	SALADE VERTE - VINAIGRETTE TARTIFLETTE DU CHEF EMMENTAL CRÈME DESSERT CARAMEL	Menu B	SALADE VERTE - VINAIGRETTE CANNELONIS BOLOGNAISE EMMENTAL CRÈME DESSERT CARAMEL	Potage	TARTIFLETTE DU CHEF EMMENTAL CRÈME DESSERT CARAMEL
MARDI 3	Menu A	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - GRATIN DE BROCOLIS ET CAROTTES BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM YAOURT ARÔME	Menu B	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) HACHIS PARMENTIER EDAM YAOURT ARÔME	Potage	SAUTÉ DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - GRATIN DE BROCOLIS ET CAROTTES BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM YAOURT ARÔME
MERCREDI 4	Menu A	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON PAUPIETTE DE VOLAILLE - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Menu B	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Potage	PAUPIETTE DE VOLAILLE - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
JEUDI 5	Menu A	CÉLERI RÉMOULADE (RÉGIONAL) SAUCISSE FUMÉE - FLAGEOLETS - POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE (PORTION) CAKE À LA FLEUR D'ORANGE	Menu B	CÉLERI RÉMOULADE (RÉGIONAL) BRANDADE DE POISSON BRIE (PORTION) CAKE À LA FLEUR D'ORANGE	Potage	SAUCISSE FUMÉE - FLAGEOLETS - POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE (PORTION) CAKE À LA FLEUR D'ORANGE
VENDREDI 6	Menu A	CRÊPE FORESTIÈRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAMBOISE	Menu B	CRÊPE FORESTIÈRE LASAGNES BOLOGNAISE SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAMBOISE	Potage	FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAMBOISE
SAMEDI 7	Menu A	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE LASAGNES BOLOGNAISE CAMEMBERT FROMAGE BLANC SUCRÉ	Menu B		Potage	LASAGNES BOLOGNAISE CAMEMBERT FROMAGE BLANC SUCRÉ
DIMANCHE 8	Menu A	RILLETES DE PORC - , CORNICHON CHOUCRROUTE DU CHEF CANTAL AOP TARTE AUX PRUNES	Menu B		Potage	CHOUCRROUTE DU CHEF CANTAL AOP TARTE AUX PRUNES

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 09 mars au 15 mars 2026 - Midi

9 LUNDI	Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE DOS DE COLIN MSC - SAUCE FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES DU POT MIMOLETTE FLAN CHOCOLAT	Menu B	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE CANNELLONIS BOLOGNAISE MIMOLETTE FLAN CHOCOLAT	Potage	DOS DE COLIN MSC - SAUCE FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES DU POT MIMOLETTE FLAN CHOCOLAT
10 MARDI	Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE SAUCISSES DE FRANCFORT - TORTIS - SAUCE FROMAGÈRE GOUDA FRUIT DE SAISON	Menu B	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER GOUDA FRUIT DE SAISON	Potage	SAUCISSES DE FRANCFORT - TORTIS - SAUCE FROMAGÈRE GOUDA FRUIT DE SAISON
11 MERCREDI	Menu A	OEUF DUR - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO CUISEES TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ	Menu B	OEUF DUR - MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ	Potage	RÔTI DE PORC - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO CUISEES TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ
12 JEUDI	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU VEAU - SAUCE AU POIVRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	Menu B	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	Potage	STEAK HACHÉ AU VEAU - SAUCE AU POIVRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FROMAGE BLANC SUCRÉ
13 VENDREDI	Menu A	TARTE AUX LÉGUMES OMELETTE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	Menu B	TARTE AUX LÉGUMES LASAGNES BOLOGNAISE PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	Potage	OMELETTE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT VANILLE
14 SAMEDI	Menu A	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE EMINCÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - SEMOULE BIO BLEU CAKE AU CHOCOLAT	Menu B		Potage	EMINCÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - SEMOULE BIO BLEU CAKE AU CHOCOLAT
15 DIMANCHE	Menu A	MOUSSE DE FOIE - CORNICHON PETIT SALÉ - SAUCE AUX OIGNONS - CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT-NECTAIRE AOP TARTE NOIX DE COCO	Menu B		Potage	PETIT SALÉ - SAUCE AUX OIGNONS - CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT-NECTAIRE AOP TARTE NOIX DE COCO

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 16 mars au 22 mars 2026 - Midi

LUNDI 16	Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE ARLEQUIN SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON BOURGUIGNON - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE	Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE ARLEQUIN CANNELLONIS BOLOGNAISE EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE	Potage	SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON BOURGUIGNON - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE
MARDI 17	Menu A	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUCISSES DE FRANCFORT - HARICOTS BLANC À LA TOMATE EDAM FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Menu B	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) HACHIS PARMENTIER EDAM FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Potage	SAUCISSES DE FRANCFORT - HARICOTS BLANC À LA TOMATE EDAM FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MERCREDI 18	Menu A	CERVELAS - , CORNICHON CORDON BLEU DE DINDE - SAUCE FROMAGÈRE - COQUILLETTES BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Menu B	CERVELAS - , CORNICHON LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Potage	CORDON BLEU DE DINDE - SAUCE FROMAGÈRE - COQUILLETTES BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
JEUDI 19	Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE TOMATE - BOULGOUR BIO - RATATOUILLE GOUDA MUFFIN NATURE	Menu B	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON GOUDA MUFFIN NATURE	Potage	BOULETTES AU BOEUF - SAUCE TOMATE - BOULGOUR BIO - RATATOUILLE GOUDA MUFFIN NATURE
VENDREDI 20	Menu A	TERRINE DE CAMPAGNE - , CORNICHON QUICHE AU SAUMON - CAROTTES PERSILLÉES SAINT PAULIN FLAN CARAMEL	Menu B	TERRINE DE CAMPAGNE - , CORNICHON LASAGNES BOLOGNAISE SAINT PAULIN FLAN CARAMEL	Potage	QUICHE AU SAUMON - CAROTTES PERSILLÉES SAINT PAULIN FLAN CARAMEL
SAMEDI 21	Menu A	SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF CAMEMBERT TARTES AUX POMMES CRUMBLE	Menu B		Potage	HACHIS PARMENTIER DU CHEF CAMEMBERT TARTES AUX POMMES CRUMBLE
DIMANCHE 22	Menu A	QUICHE AUX FROMAGES AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BÉCHAMEL - PETITS POIS CAROTTES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES CANTAL AOP ROULÉ AU CHOCOLAT	Menu B		Potage	AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BÉCHAMEL - PETITS POIS CAROTTES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES CANTAL AOP ROULÉ AU CHOCOLAT

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 23 mars au 29 mars 2026 - Midi

LUNDI 23	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE SAUCISSES DE FRANCFORT - PURÉE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES	Menu B	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE CANNELLONIS BOLOGNAISE MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES	Potage	SAUCISSES DE FRANCFORT - PURÉE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES
MARDI 24	Menu A	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE DINDE - FAÇON TANDOORI - SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS GOUDA FRUIT DE SAISON	Menu B	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL HACHIS PARMENTIER GOUDA FRUIT DE SAISON	Potage	SAUTÉ DE DINDE - FAÇON TANDOORI - SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS GOUDA FRUIT DE SAISON
MERCREDI 25	Menu A	OEUF DUR - MAYONNAISE TARTIFLETTE DU CHEF TOMME BLANCHE FLAN VANILLE	Menu B	OEUF DUR - MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE FLAN VANILLE	Potage	TARTIFLETTE DU CHEF TOMME BLANCHE FLAN VANILLE
JEUDI 26	Menu A	RILLETES DE POISSON RÔTI DE PORC - SAUCE PIQUANTE - LENTILLES VERTES BIO BRIE (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ	Menu B	RILLETES DE POISSON BRANDADE DE POISSON BRIE (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ	Potage	RÔTI DE PORC - SAUCE PIQUANTE - LENTILLES VERTES BIO BRIE (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ
VENDREDI 27	Menu A	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	Menu B	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE LASAGNES BOLOGNAISE PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	Potage	FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT
SAMEDI 28	Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF - FAÇON BOURGUIGNON - LÉGUMES DU POT BLEU GÂTEAU AU YAOURT	Menu B		Potage	BOULETTES AU BOEUF - FAÇON BOURGUIGNON - LÉGUMES DU POT BLEU GÂTEAU AU YAOURT
DIMANCHE 29	Menu A	RILLETES DE PORC - CORNICHON RÔTI DE DINDE - SAUCE CRÈME - ENDIVES BRAISÉES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX POMMES	Menu B		Potage	RÔTI DE DINDE - SAUCE CRÈME - ENDIVES BRAISÉES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX POMMES



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 30

31 ans

2026 - Midi

LUNDI 30	Menu A	Menu B	Menu B	Potage	Potage
	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'OSEILLE - RIZ DE CAMARGUE PILAF EMMENTAL FRUIT DE SAISON	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) CANNELLONIS BOLOGNAISE EMMENTAL FRUIT DE SAISON		FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'OSEILLE - RIZ DE CAMARGUE PILAF EMMENTAL FRUIT DE SAISON	
MARDI 31	SALADE DE POMMES DE TERRE ARLEQUIN PAUPIETTE DE VEAU - FAÇON MARENGO - FLAGEOLETS CUISINÉS EDAM COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE POMMES DE TERRE ARLEQUIN HACHIS PARMENTIER EDAM COMPOTE POMME BANANE		PAUPIETTE DE VEAU - FAÇON MARENGO - FLAGEOLETS CUISINÉS EDAM COMPOTE POMME BANANE	