



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**

**\*Nom :**

**Prénom :**

**PÈVÈLE CAREMBAULT**

**Menu du 1<sup>er</sup> au 05 avril 2026 - Midi**

MERCREDI	1	Menu A	Menu B	Potage
		SALADE VERTE - VINAIGRETTE SPAGHETTIS - FAÇON CARBONARA PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIÉGEOIS VANILLE	SALADE VERTE - VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIÉGEOIS VANILLE	SPAGHETTIS - FAÇON CARBONARA PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIÉGEOIS VANILLE
	2	PÂTE DE CAMPAGNE - CORNICHON OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES BLEU GAUFRE LIÉGEOISE	PÂTE DE CAMPAGNE - CORNICHON LASAGNES AUX LÉGUMES BLEU GAUFRE LIÉGEOISE	OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES BLEU GAUFRE LIÉGEOISE
	3	QUICHE AUX FROMAGES DOS DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME BLANCHE YAOURT ARÔME	QUICHE AUX FROMAGES LASAGNES BOLOGNAISE TOMME BLANCHE YAOURT ARÔME	DOS DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME BLANCHE YAOURT ARÔME
	4	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE EMINCÉ DE POULET - SAUCE FROMAGÈRE - PETITS POIS CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT GATEAU AU MIEL ET AUX 4 ÉPICES	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE EMINCÉ DE POULET - SAUCE FROMAGÈRE - PETITS POIS CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT GATEAU AU MIEL ET AUX 4 ÉPICES	EMINCÉ DE POULET - SALADE FROMAGÈRE - PETITS POIS CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT GATEAU AU MIEL ET AUX 4 ÉPICES
	5	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE BOEUF - SAUCE TARTARE - ROSTIS - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SAINT-NECTAIRE AOP BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE BOEUF - SAUCE TARTARE - ROSTIS - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SAINT-NECTAIRE AOP BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX	RÔTI DE BOEUF - SAUCE TARTARE - ROSTIS - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SAINT-NECTAIRE AOP BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX



**CUISINONS**  
L'AVENIR  
AVEC PASSION

**\*Nom :**

**Prénom :**

**PÉVÈLE CAREMBAULT**

**Menu du 06 avril au 12 avril 2026 - Midi**

LUNDI 6	MENU A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À L'AIL - FLAGEOLETS - POMMES DE TERRE MIMOLETTE CAKE AU CHOCOLAT	MENU B	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE CANNELLONIS BOLOGNAISE MIMOLETTE CAKE AU CHOCOLAT	MENU C	BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À L'AIL - FLAGEOLETS - POMMES DE TERRE MIMOLETTE CAKE AU CHOCOLAT
MARDI 7	MENU A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CASSOULET TOULOUSAIN GOUDA FRUIT DE SAISON	MENU B	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES GOUDA FRUIT DE SAISON	MENU C	CASSOULET TOULOUSAIN GOUDA FRUIT DE SAISON
MERCREDI 8	MENU A	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE FAÇON AÏOLI - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - HARICOTS BEURRE TOMME BLANCHE COMPOTE POMME ABRICOT	MENU B	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER DU CHEF TOMME BLANCHE COMPOTE POMME ABRICOT	MENU C	FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE FAÇON AÏOLI - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - HARICOTS BEURRE TOMME BLANCHE COMPOTE POMME ABRICOT
JEUDI 9	MENU A	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON STEAK HACHÉ AU VEAU - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE LIEGEOIS CAFÉ	MENU B	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON BRANDADE DE POISSON CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE LIEGEOIS CAFÉ	MENU C	STEAK HACHÉ AU VEAU - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE LIEGEOIS CAFÉ
VENDREDI 10	MENU A	SALADE DE POMMES DE TERRE OMELETTE - POMMES DE TERRE - RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT ARÔME	MENU B	SALADE DE POMMES DE TERRE LASAGNES BOLOGNAISE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT ARÔME	MENU C	OMELETTE - POMMES DE TERRE - RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT ARÔME
SAMEDI 11	MENU A	TARTE AUX LÉGUMES JAMBON DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE BLEU GÂTEAU LYONNAIS AUX POIRES ET PRALINES ROSES	MENU B	JAMBON DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE BLEU GÂTEAU LYONNAIS AUX POIRES ET PRALINES ROSES	MENU C	JAMBON DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE BLEU GÂTEAU LYONNAIS AUX POIRES ET PRALINES ROSES
DIMANCHE 12	MENU A	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHON AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE - GRATIN DAUPHINOIS - PETITS POIS ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX POMMES	MENU B	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHON AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE - GRATIN DAUPHINOIS - PETITS POIS ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX POMMES	MENU C	AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE - GRATIN DAUPHINOIS - PETITS POIS ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX POMMES



**CUISINONS**  
L'AVENIR  
AVEC PASSION

**\*Nom :**

**Prénom :**

**PÉVÈLE CAREMBAULT**

**Menu du 13 avril au 19 avril 2026 - Midi**

LUNDI 13	MENU A	SALADE DE HARICOTS BLANC LABEL ROUGE DOS DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - COEUR DE BLÉ EMMENTAL FLAN CHOCOLAT	MENU B	SALADE DE HARICOTS BLANC LABEL ROUGE CANNELLONIS BOLOGNAISE EMMENTAL FLAN CHOCOLAT	MENU C	DOS DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - COEUR DE BLÉ EMMENTAL FLAN CHOCOLAT
MARDI 14	MENU A	MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLÉRI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - GRATIN DE BROCOLIS ET CAROTTES BIO EDAM COMPOTE DE POMMES	MENU B	MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLÉRI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW HACHIS PARMENTIER EDAM COMPOTE DE POMMES	MENU C	SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - GRATIN DE BROCOLIS ET CAROTTES BIO EDAM COMPOTE DE POMMES
MERCREDI 15	MENU A	CRÊPE FORESTIÈRE RÔTI DE DINDE - SAUCE NAPOLITAINE - SEMOULE BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	MENU B	CRÊPE FORESTIÈRE LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	MENU C	RÔTI DE DINDE - SAUCE NAPOLITAINE - SEMOULE BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
JEUDI 16	MENU A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CR JAMBON BLANC - PURÉE DE LÉGUMES BRIE ( PORTION ) MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE CHOCOLAT	MENU B	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON BRIE ( PORTION ) MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE CHOCOLAT	MENU C	CR JAMBON BLANC - PURÉE DE LÉGUMES BRIE ( PORTION ) MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE CHOCOLAT
VENDREDI 17	MENU A	RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE QUICHE AU SAUMON - CAROTTES PERSILLÉES SAINT PAULIN YAOURT NATURE SUCRÉ	MENU B	RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE LASAGNES BOLOGNAISE SAINT PAULIN YAOURT NATURE SUCRÉ	MENU C	QUICHE AU SAUMON - CAROTTES PERSILLÉES SAINT PAULIN YAOURT NATURE SUCRÉ
SAMEDI 18	MENU A	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE SPAGHETTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF CAMEMBERT CRÈME DESSERT CARAMEL	MENU B	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE SPAGHETTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF CAMEMBERT CRÈME DESSERT CARAMEL	MENU C	SPAGHETTIS - BOLOGNAISE DE BOEUF CAMEMBERT CRÈME DESSERT CARAMEL
DIMANCHE 19	MENU A	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE CHOUCROUTE DU CHEF CANTAL AOP TARTE AUX PRUNES	MENU B	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE CHOUCROUTE DU CHEF CANTAL AOP TARTE AUX PRUNES	MENU C	CHOUCROUTE DU CHEF CANTAL AOP TARTE AUX PRUNES



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**

**\*Nom :**

**Prénom :**

**PÉVÈLE CAREMBAULT**

**Menu du 20 avril au 26 avril 2026 - Midi**

MENU A LUNDI 20	MENU A MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE CANNELLONIS BOLOGNAISE MIMOLETTE MOUSSE CHOCOLAT	MENU B MARMITE DE COLIN MSC FAÇON DIEPPOISE - EPINARDS - POMMES DE TERRE MIMOLETTE MOUSSE CHOCOLAT	MENU C MARMITE DE COLIN MSC FAÇON DIEPPOISE - EPINARDS - POMMES DE TERRE MIMOLETTE MOUSSE CHOCOLAT
MENU A MARDI 21	MENU A CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE EMINCÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE CAMARGUE IGP GOUDA FRUIT DE SAISON	MENU B CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER GOUDA FRUIT DE SAISON	MENU C EMINCÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE CAMARGUE IGP GOUDA FRUIT DE SAISON
MENU A MERCREDI 22	MENU A CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MOUTARDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE SUISSES AUX FRUITS	MENU B CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE SUISSES AUX FRUITS	MENU C PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MOUTARDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE SUISSES AUX FRUITS
MENU A JEUDI 23	MENU A MOUSSE DE FOIE - , CORNICHON PETIT SALÉ - LENTILLES VERTES BIO CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE ROULÉ À LA MYRTILLE	MENU B MOUSSE DE FOIE - , CORNICHON BRANDADE DE POISSON CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE ROULÉ À LA MYRTILLE	MENU C PETIT SALÉ - LENTILLES VERTES BIO CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE ROULÉ À LA MYRTILLE
MENU A VENDREDI 24	MENU A TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION	MENU B TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) LASAGNES BOLOGNAISE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION	MENU C FILET DE POISSON MEUNIÈRE - RATATOUILLE - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION
MENU A SAMEDI 25	MENU A QUICHE AUX POIREAUX BOULETTES AU BOEUF - SAUCE TOMATE - PETITS POIS CE2 AU ROMARIN BLEU LIEGEOIS CAFÉ	MENU B	MENU C BOULETTES AU BOEUF - SAUCE TOMATE - PETITS POIS CE2 AU ROMARIN BLEU LIEGEOIS CAFÉ
MENU A DIMANCHE 26	MENU A CERVELAS - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU BLEU - CAROTTES PERSILLÉES - ROSTIS SAINT-NECTAIRE AOP TARTE NOIX DE COCO	MENU B	MENU C AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU BLEU - CAROTTES PERSILLÉES - ROSTIS SAINT-NECTAIRE AOP TARTE NOIX DE COCO



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**

**\*Nom :**

**Prénom :**

**PÉVÈLE CAREMBAULT**

**Menu du 27 au 30 Avril 2026 - Midi**

LUNDI 27 MENU A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE	MENU B	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE	MENU C	SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE
MARDI 28 MENU A	SALADE DE HARICOTS BLANC LABEL ROUGE - VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE ROMARIN - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MENU B	SALADE DE HARICOTS BLANC LABEL ROUGE - VINAIGRETTE POMMES DE TERRE FARCIES (MENU B) - SAUCE BRUNE - HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MENU C	FILET DE LIEU MSC - SAUCE ROMARIN - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MERCREDI 29 MENU A	CÉLÉRI RÉMOULADE (RÉGIONAL) BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU CUMIN - COEUR DE BLÉ - CAROTTES PERSILLÉES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	MENU B	CÉLÉRI RÉMOULADE (RÉGIONAL) OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	MENU C	BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU CUMIN - COEUR DE BLÉ - CAROTTES PERSILLÉES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
JEUDI 30 MENU A	CRÊPE FORESTIÈRE SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CALABRAISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE FLAN AU CARAMEL	MENU B	CRÊPE FORESTIÈRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE BECHAMEL FROMAGE À LA COUPE FLAN AU CARAMEL	MENU C	SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CALABRAISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE FLAN AU CARAMEL