

Du 01^{er} au 03 mai 2016

VENDREDI 1	SSUCRE	TERRINE DE CAMPAGNE - CORNICHON DOS DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES SAINT PAULIN CAKE AU CITRON S/SUCRE	SSFL	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX	MIXES	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
SAMEDI 2	SSUCRE	SALADE VERTE - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT FROMAGE BLANC NATURE	SSFL	SALADE VERTE - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT	MIXES	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
DIMANCHE 3	SSUCRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT CANTAL AOP GÂTEAU DU CHEF RHUBARBE ET AMANDES	SSFL	MAGÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT YAOURT NATURE GÂTEAU DU CHEF RHUBARBE ET AMANDES	MIXES	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE

***Nom :**

Prénom :

PEVELE Menus contrôlés en

Menu du 04 mai au 10 mai 2026 - Midi

5/6

LUNDI 4	SSUCRE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESRAW SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SSEL	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESRAW SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MIXES	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
MARDI 5	SSUCRE	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOUNE BIO) ÉMINCÉ DE POULET - SAUCE CRÈME - CHOUX DE BRUXELLES - POMMES DE TERRE EDAM BIO FROMAGE BLANC NATURE	SSEL	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOUNE BIO) ÉMINCÉ DE POULET - SAUCE CRÈME - CHOUX DE BRUXELLES - POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE FLAN CARAMEL	MIXES	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CARAMEL
MERCREDI 6	SSUCRE	RADIS ROSES ÉMINCÉS - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME ANANAS	SSEL	RADIS ROSES ÉMINCÉS - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME ANANAS	MIXES	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME ANANAS
JEUDI 7	SSUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNONS - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOUNE BIO FROMAGE À LA COUPE YAOURT NATURE	SSEL	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNONS - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOUNE BIO SUISSES NATURE LIÉGEOIS CAFÉ	MIXES	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) LIÉGEOIS CAFÉ
VENDREDI 8	SSUCRE	MOUSSE DE FOIE -, CORNICHON FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE HOLLANDAISE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS SAINT PAULIN MADELEINE S/SUCRE	SSEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE HOLLANDAISE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES TARTE AUX POMMES	MIXES	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
SAMEDI 9	SSUCRE	PAMPLEMOUSSE -, SUCRE OMELETTE DU CHEF - RATATOUILLE - PENNE BIO CAMEMBERT YAOURT ARÔME	SSEL	PAMPLEMOUSSE -, SUCRE OMELETTE DU CHEF - RATATOUILLE - PENNE BIO CAMEMBERT YAOURT ARÔME	MIXES	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
DIMANCHE 10	SSUCRE	FLAMISCHE AUX POIREAUX RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS	SSEL	FLAMISCHE AUX POIREAUX RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE YAOURT NATURE CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS	MIXES	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE

***Nom :**

Prénom :

PEVELE Menus contrôlés en

Menu du 11 mai au 17 mai 2026 - Midi

6/6

11 LUNDI	SSUCRE	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE LONGE DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES MIMOLETTE BIO SUISSES NATURE	SS9FL	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE LONGE DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES YAOURT NATURE COCKTAIL DE FRUITS	MIXES	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
12 MARDI	SSUCRE	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE AU PERSIL GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	SS9FL	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE AU PERSIL GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MIXES	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
13 MERCREDI	SSUCRE	PÂTE EN CRÔUTE - CORNICHON EMINCÉ DE DINDE - SAUCE FAÇON COLOMBO - HARICOTS PLATS - RIZ DE CAMARGUE PILAF TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC NATURE	SS9FL	CRÊPE FORESTIÈRE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE FAÇON COLOMBO - HARICOTS PLATS - RIZ DE CAMARGUE PILAF TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC SUCRÉ	MIXES	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC SUCRÉ
14 JEUDI	SSUCRE	ICEBERG - VINAIGRETTE PALERON BRAISÉ - SAUCE À LA BIÈRE - FUSILLI BIO FROMAGE À LA COUPE CAKE AU CITRON S/SUCRE	SS9FL	ICEBERG - VINAIGRETTE PALERON BRAISÉ - SAUCE À LA BIÈRE - FUSILLI BIO SUISSES NATURE ECLAIR CAFÉ	MIXES	OEufs MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE
15 VENDREDI	SSUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CHOUROUTE DE LA MER DU CHEF PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE	SS9FL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE ESCALOPE DE PORC - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POIS CASSES BIO PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	MIXES	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE
16 SAMEDI	SSUCRE	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU PERSIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE BLEU COMPOTE POMME FRAISE	SS9FL	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU PERSIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME FRAISE	MIXES	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME FRAISE
17 DIMANCHE	SSUCRE	TARTE AUX LÉGUMES RÔTI DE PORC - SAUCE MOUTARDE - POÊLÉE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	SS9FL	TARTE AUX LÉGUMES FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUBRE - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX YAOURT NATURE GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	MIXES	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE

***Nom :**

Prénom :

PEVELE Menus contrôlés en

Menu du 18 mai au 24 mai 2026 - Midi

1/4

LUNDI 18	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SEL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CHOCOLAT
MARDI 19	SUCRE	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO YAOURT ARÔME	SEL	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE CRÊPE FORESTIÈRE - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT ARÔME	MIXE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
MERCREDI 20	SUCRE	CÉLÉRI RÂPÉ - MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET - SAUCE DJONNAISE - BROCOLIS - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	SEL	CÉLÉRI RÂPÉ - MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET - SAUCE DJONNAISE - BROCOLIS - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
JEUDI 21	SUCRE	QUICHE AUX FROMAGES JAMBON BRAISÉ - SAUCE MADÈRE - CAROTTES RONDELLES -MACARONIS BIO FROMAGE À LA COUPE MADELEINE S/SUCRE	SEL	CRÊPE FORESTIÈRE FILET DE POISSON PANÉ MSC - , CITRON - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS BÉCHAMEL SUISSES NATURE ECLAIR VANILLE	MIXE	OEUF'S MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE
VENDREDI 22	SUCRE	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAMBOISE	SEL	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	MIXE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME FRAMBOISE
SAMEDI 23	SUCRE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE FUSILLI BIO - FAÇON CARBONARA CAMEMBERT FROMAGE BLANC NATURE	SEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MATELOTTE DE SAUMONETTE MSC CAMEMBERT FROMAGE BLANC SUCRÉ	MIXE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC SUCRE
DIMANCHE 24	SUCRE	PÂTE DE CAMPAGNE - , CORNICHON PARMENTIER DE CANARD CANTAL AOP GÂTEAU AU CHOCOLAT	SEL	CRÊPE FORESTIÈRE PARMENTIER DE CANARD YAOURT NATURE GÂTEAU AU CHOCOLAT	MIXE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE

***Nom :**

Prénom :

PEVELE Menus contrôlés en

Menu du 25 mai au 31 mai 2026 - Midi

LUNDI 25	SUCRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX PRUNEAUX - HARICOTS BEURRE À L'AIL - GRATIN DAUPHINOIS MIMOLETTE BIO SUISSES NATURE	SSEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX PRUNEAUX - HARICOTS BEURRE À L'AIL - GRATIN DAUPHINOIS COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX	MIXTE	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE
MARDI 26	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	SSEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MIXTE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
MERCREDI 27	SUCRE	TOMATES - VINAIGRETTE CROZIFLETTE TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC NATURE	SSEL	TOMATES - VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - POËLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE LIEGEOIS CHOCOLAT	MIXTE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CHOCOLAT
JEUDI 28	SUCRE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO FROMAGE À LA COUPE COMPOTE POMME HVE	SSEL	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO SUISSES NATURE COMPOTE POMME HVE	MIXTE	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME HVE
VENDREDI 29	SUCRE	TARTE AUX LÉGUMES FILET DE COLIN MSC - SAUCE NANTUA - BROCOLIS - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE	SSEL	HARICOTS VERTS - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE NANTUA - BROCOLIS - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CARAMEL	MIXTE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CARAMEL
SAMEDI 30	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS LASAGNES BOLOGNAISE BLEU YAOURT NATURE	SSEL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS LASAGNES BOLOGNAISE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE SUCRE	MIXTE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE SUCRE
DIMANCHE 31	SUCRE	RILLETTES DE POISSON PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU DU CHEF AUX NOISETTES	SSEL	RILLETTES DE POISSON PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT YAOURT NATURE GÂTEAU DU CHEF AUX NOISETTES	MIXTE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE

