



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Paul 03 mai 2026 - Midi

1 VENDREDI	MENU A	TERRINE DE CAMPAGNE - ., CORNICHON SAUCISSES DE FRANCFORT - PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX	MENU B	TERRINE DE CAMPAGNE - ., CORNICHON SAUCISSES DE FRANCFORT - PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX	MENU C	DOS DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - CÔTES DE BLETTEES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES SAINT PAULIN BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX
2 SAMEDI	MENU A	SALADE VERTE - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT	MENU B		MENU C	CUISSÉ DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT
3 DIMANCHE	MENU A	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT CANTAL AOP GÂTEAU DU CHEF RHUBARBE ET AMANDES	MENU B		MENU C	PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT CANTAL AOP GÂTEAU DU CHEF RHUBARBE ET AMANDES



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 04 mai au 10 mai 2026 - Midi

LUNDI 4	MENU A MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	MENU B MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW QUICHE AU FROMAGE - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL FRUIT DE SAISON	MENU C SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON
MARDI 5	MENU A TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) ÉMINCÉ DE POULET - SAUCE CRÈME - CHOUX DE BRUXELLES - POMMES DE TERRE EDAM BIO FLAN CARAMEL	MENU B TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) BRANDADE DE POISSON EDAM BIO FLAN CARAMEL	MENU C ÉMINCÉ DE POULET - SAUCE CRÈME - CHOUX DE BRUXELLES - POMMES DE TERRE EDAM BIO FLAN CARAMEL
MERCREDI 6	MENU A 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	MENU B 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	MENU C PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE MOUTARDE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME ANANAS
JEUDI 7	MENU A SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNONS - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO FROMAGE À LA COUPE LIÉGEOIS CAFÉ	MENU B SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNONS - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES RONDELLES - POMMES DE TERRE FROMAGE À LA COUPE LIÉGEOIS CAFÉ	MENU C BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO FROMAGE À LA COUPE LIÉGEOIS CAFÉ
VENDREDI 8	MENU A MOUSSE DE FOIE - CORNICHON FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE HOLLANDAISE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS SAINT PAULIN TARTE AUX POMMES	MENU B MOUSSE DE FOIE - CORNICHON TORTELLINIS À LA VIANDE - SAUCE TOMATE SAINT PAULIN TARTE AUX POMMES	MENU C FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE HOLLANDAISE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS SAINT PAULIN TARTE AUX POMMES
SAMEDI 9	MENU A PAMPLEMOUSSE - SUCRE OMELETTE DU CHEF - RATATOUILLE - PENNE BIO CAMEMBERT YAOURT ARÔME	MENU B PAMPLEMOUSSE - SUCRE OMELETTE DU CHEF - RATATOUILLE - PENNE BIO CAMEMBERT YAOURT ARÔME	MENU C OMELETTE DU CHEF - RATATOUILLE - PENNE BIO CAMEMBERT YAOURT ARÔME
DIMANCHE 10	MENU A FLAMISCHE AUX POIREAUX RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS	MENU B FLAMISCHE AUX POIREAUX RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS	MENU C RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS



*Nom :

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 11 mai au 17 mai 2026 - Midi

LUNDI 11	MENU A CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE LONGE DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES MIMOLETTE BIO COCKTAIL DE FRUITS	MENU B CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE TARTE AUX LÉGUMES - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS MIMOLETTE BIO COCKTAIL DE FRUITS	MENU C LONGE DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES MIMOLETTE BIO COCKTAIL DE FRUITS
MARDI 12	MENU A MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE AU PERSIL GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	MENU B MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE AU PERSIL EMINCÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - FUSILLI BIO GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	MENU C GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON
MERCREDI 13	MENU A PÂTÉ EN CROÛTE - CORNICHON EMINCÉ DE DINDE - SAUCE FAÇON COLOMBO - HARICOTS PLATS - RIZ DE CAMARGUE PILAF TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC SUCRÉ	MENU B PÂTÉ EN CROÛTE - CORNICHON FILET DE LIEU MSC - SAUCE CRÈME ET ÉCHALOTE - BROCOLIS PERSILLÉ - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC SUCRÉ	MENU C EMINCÉ DE DINDE - SAUCE FAÇON COLOMBO - HARICOTS PLATS - RIZ DE CAMARGUE PILAF TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC SUCRÉ
JEUDI 14	MENU A ICEBERG - VINAIGRETTE PALERON BRAISÉ - SAUCE À LA BIÈRE - FUSILLI BIO FROMAGE À LA COUPE ECLAIR CAFÉ	MENU B ICEBERG - VINAIGRETTE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS FROMAGE À LA COUPE ECLAIR CAFÉ	MENU C PALERON BRAISÉ - SAUCE À LA BIÈRE - FUSILLI BIO FROMAGE À LA COUPE ECLAIR CAFÉ
VENDREDI 15	MENU A BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CHOUCROUTE DE LA MER DU CHEF PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	MENU B BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE ESCALOPE DE PORC - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POIS CASSES BIO PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	MENU C CHOUCROUTE DE LA MER DU CHEF PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT VANILLE
SAMEDI 16	MENU A SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU PERSIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS BLEU COMPOTE POMME FRAISE	MENU B SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU PERSIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS BLEU COMPOTE POMME FRAISE	MENU C AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE BLEU COMPOTE POMME FRAISE
DIMANCHE 17	MENU A TARTE AUX LÉGUMES RÔTI DE PORC - SAUCE MOUTARDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	MENU B TARTE AUX LÉGUMES RÔTI DE PORC - SAUCE MOUTARDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	MENU C RÔTI DE PORC - SAUCE MOUTARDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 18 mai au 24 mai 2026 - Midi

LUNDI 18	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE BLANCS DE DINDE - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu B	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE LASAGNES DE SAUMON AUX ÉPINARDS DU CHEF EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu C	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON
MARDI 19	Menu A	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO YAOURT ARÔME	Menu B	CR MACEDOINE DE LEGUMES - MAYONNAISE CRÊPE FORESTIÈRE - HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS EDAM BIO YAOURT ARÔME	Menu C	BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO YAOURT ARÔME
MERCREDI 20	Menu A	CÉLERI RÂPÉ - MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET - SAUCE DIJONNAISE - BROCOLIS - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Menu B	CÉLERI RÂPÉ - MAYONNAISE CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Menu C	CUISSÉ DE POULET - SAUCE DIJONNAISE - BROCOLIS - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
JEUDI 21	Menu A	QUICHE AUX FROMAGES JAMBON BRAISÉ - SAUCE MADÈRE - CAROTTES RONDELLES - MACARONIS BIO GOUDA ECLAIR VANILLE	Menu B	QUICHE AUX FROMAGES FILET DE POISSON PANÉ MSC - CITRON - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS BECHAMEL GOUDA ECLAIR VANILLE	Menu C	JAMBON BRAISÉ - SAUCE MADÈRE - CAROTTES RONDELLES - MACARONIS BIO GOUDA ECLAIR VANILLE
VENDREDI 22	Menu A	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BECHAMEL SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAMBOISE	Menu B	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE STEAK HACHÉ AU VEAU - SAUCE BRUNE - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAMBOISE	Menu C	FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BECHAMEL SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAMBOISE
SAMEDI 23	Menu A	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE FUSILLI BIO - FAÇON CARBONARA CAMEMBERT FROMAGE BLANC SUCRÉ	Menu B		Menu C	FUSILLI BIO - FAÇON CARBONARA CAMEMBERT FROMAGE BLANC SUCRÉ
DIMANCHE 24	Menu A	PÂTE DE CAMPAGNE - CORNICHON PARMENTIER DE CANARD CANTAL AOP GÂTEAU AU CHOCOLAT	Menu B		Menu C	PARMENTIER DE CANARD CANTAL AOP GÂTEAU AU CHOCOLAT



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 25 mai au 31 mai 2026 - Midi

LUNDI 25	Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - SAUCE À LA LOMBARDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS MIMOLETTE BIO BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX	Menu B	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - SAUCE À LA LOMBARDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS MIMOLETTE BIO BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX	Menu C	SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX PRUNEAUX - HARICOTS BEURRE À L'AIL - GRATIN DAUPHINOIS MIMOLETTE BIO BROWNIE DU CHEF AU CHOCOLAT ET NOIX
MARDI 26	Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Menu B	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE TARTE CHEVRE, TOMATES ET BASILIC - CORDIALE DE LÉGUMES GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Menu C	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES GOUDA BIO FRUIT DE SAISON
MERCREDI 27	Menu A	TOMATES - VINAIGRETTE CROZIFLETTE TOMME BLANCHE LIEGEOIS CHOCOLAT	Menu B	TOMATES - VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - POËLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE LIEGEOIS CHOCOLAT	Menu C	CROZIFLETTE TOMME BLANCHE LIEGEOIS CHOCOLAT
JEUDI 28	Menu A	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO CHEVRE BÛCHE MÉLANGE COMPOTE POMME HVE	Menu B	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CHEVRE BÛCHE MÉLANGE COMPOTE POMME HVE	Menu C	BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO CHEVRE BÛCHE MÉLANGE COMPOTE POMME HVE
VENDREDI 29	Menu A	TARTE AUX LÉGUMES FILET DE COLIN MSC - SAUCE NANTUA - BROCOLIS - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CARAMEL	Menu B	TARTE AUX LÉGUMES GALETTE SARRASIN GARNIE; CHAMPIGNONS, JAMBON, EMMENTAL - JULIENNE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CARAMEL	Menu C	FILET DE COLIN MSC - SAUCE NANTUA - BROCOLIS - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CARAMEL
SAMEDI 30	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS LASAGNES BOLOGNAISE BLEU YAOURT NATURE SUCRÉ	Menu B		Menu C	LASAGNES BOLOGNAISE BLEU YAOURT NATURE SUCRÉ
DIMANCHE 31	Menu A	RILLETES DE POISSON PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU DU CHEF AUX NOISETTES	Menu B		Menu C	PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU DU CHEF AUX NOISETTES