



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 01 juin au 07 juin 2026 - Midi

1 LUNDI	Menu A	Menu B	Menu C
2 MARDI	Menu A	Menu B	Menu C
3 MERCREDI	Menu A	Menu B	Menu C
4 JEUDI	Menu A	Menu B	Menu C
5 VENDREDI	Menu A	Menu B	Menu C
6 SAMEDI	Menu A	Menu B	Menu C
7 DIMANCHE	Menu A	Menu B	Menu C
	<p>CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE</p>
	<p>TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) FILET DE LIEU MSC - SAUCE ROMARIN - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EDAM BIO FROMMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) POMMES DE TERRE FARCIÉS (MENU B) - SAUCE BRUNE - HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE EDAM BIO FROMMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>FILET DE LIEU MSC - SAUCE ROMARIN - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EDAM BIO FROMMAGE BLANC AUX FRUITS</p>
	<p>CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - COEUR DE BLÉ PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON</p>	<p>BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - COEUR DE BLÉ PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON</p>
	<p>RADIS ROSES ÉMINCÉS - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES SAUTÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER</p>	<p>RADIS ROSES ÉMINCÉS - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES FILET DE POISSON MEUNIÈRE - CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL MIMOLETTE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER</p>	<p>SAUTÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER</p>
	<p>TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - CÔTES DE BLETTE ET POMMES DE TERRE GRATINÉES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUCISSES DE FRANCFORT - PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON</p>	<p>DOS DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - CÔTES DE BLETTE ET POMMES DE TERRE GRATINÉES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON</p>
	<p>TERRINE DE CAMPAGNE - , CORNICHON CUISSÉ DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT</p>		<p>CUISSÉ DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT</p>
	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CANTAL AOP TARTE DU CHEF AUX CERISES</p>		<p>VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CANTAL AOP TARTE DU CHEF AUX CERISES</p>



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 08 juin au 14 juin 2026 - Midi

8 LUNDI	Menu A	SALADE PIEMONTAISE OSSO BUCCO DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - RIZ DE CAMARGUE MADRAS MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME	Menu B	SALADE PIEMONTAISE TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME	Menu C	OSSO BUCCO DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - RIZ DE CAMARGUE MADRAS MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME
9 MARDI	Menu A	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE MACARONIS À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Menu B	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE QUICHE AUX OIGNONS - CORDIALE DE LÉGUMES GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Menu C	MACARONIS À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS GOUDA BIO FRUIT DE SAISON
10 MERCREDI	Menu A	QUICHE PROVENÇALE EMINCÉ DE PORC - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE FLAN VANILLE	Menu B	QUICHE PROVENÇALE GRATIN DE MOULÉS AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FLAN VANILLE	Menu C	EMINCÉ DE PORC - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE FLAN VANILLE
11 JEUDI	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU BASILIC PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE BRUNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FLAN PÂTISSIER DU CHEF	Menu B	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU BASILIC FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX POIREAUX - BOULGOUR CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FLAN PÂTISSIER DU CHEF	Menu C	PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE BRUNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FLAN PÂTISSIER DU CHEF
12 VENDREDI	Menu A	PASTÈQUE PAËLLA AU POISSON PETIT MOULÉ NATURE LIEGEOIS CAFÉ	Menu B	PASTÈQUE ESCALOPE DE PORC - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE LIEGEOIS CAFÉ	Menu C	PAËLLA AU POISSON PETIT MOULÉ NATURE LIEGEOIS CAFÉ
13 SAMEDI	Menu A	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO BLEU COCKTAIL DE FRUITS	Menu B		Menu C	PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO BLEU COCKTAIL DE FRUITS
14 DIMANCHE	Menu A	RILLETES DE PORC - CORNICHON LASAGNE AU BOEUF ET LÉGUMES SAINT-NECTAIRE AOP CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT	Menu B		Menu C	LASAGNE AU BOEUF ET LÉGUMES SAINT-NECTAIRE AOP CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 15 juin au 21 juin 2026 - Midi

LUNDI 15 Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu B	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AU BASILIC - CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu C	BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON
MARDI 16 Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CORIANDRE SAUTÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL EDAM BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ	Menu B	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CORIANDRE RAVIOLINIS AU FROMAGE - SAUCE NAPOLITAINE EDAM BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ	Menu C	SAUTÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL EDAM BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ
MERCREDI 17 Menu A	TOMATES - VINAIGRETTE AU BASILIC SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS AUX OIGNONS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME FRAISE	Menu B	TOMATES - VINAIGRETTE AU BASILIC MARMITE DE LA MER (POISSON MSC) ET SES LÉGUMES DE SAISON PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME FRAISE	Menu C	SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS AUX OIGNONS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME FRAISE
JEUDI 18 Menu A	PASTÈQUE JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU THYM - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE BRIE TARTE AUX POMMES	Menu B	PASTÈQUE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS BRIE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS	Menu C	JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU THYM - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE BRIE TARTE AUX POMMES
VENDREDI 19 Menu A	QUICHE PROVENÇALE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - BOULGOUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	Menu B	QUICHE PROVENÇALE ESCALOPE DE PORC - SAUCE PIQUANTE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BECHAMEL SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	Menu C	DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - BOULGOUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON
SAMEDI 20 Menu A	MOUSSE DE FOIE - CORNICHON ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT YAOURT ARÔME	Menu B		Menu C	ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT YAOURT ARÔME
DIMANCHE 21 Menu A	TZATZIKI RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP FLAMUSSE	Menu B		Menu C	RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP FLAMUSSE



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 22 juin au 28 juin 2026 - Midi

LUNDI 22 Menu A	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) EMINCÉ DE POULET - SAUCE MIEL ET ROMARIN - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINE MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	Menu B	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) TARTE CHEVRE, TOMATES ET BASILIC - HARICOTS BEURRE MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	Menu C	EMINCÉ DE POULET - SAUCE MIEL ET ROMARIN - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINE MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE
MARDI 23 Menu A	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - BOULGOUR GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Menu B	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE LASAGNES BOLOGNAISE VBF GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Menu C	CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - BOULGOUR GOUDA BIO FRUIT DE SAISON
MERCREDI 24 Menu A	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE FLAN VANILLE	Menu B	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE FILET DE COLIN MSC - SAUCE BASQUAISE - COEUR DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES TOMME BLANCHE FLAN VANILLE	Menu C	RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE FLAN VANILLE
JEUDI 25 Menu A	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE BALSAMIQUE HACHIS PARMENTIER DU CHEF EDAM GÂTEAU DU CHEF À LA RHUBARBE	Menu B	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE BALSAMIQUE TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE MILANAISE EDAM GÂTEAU DU CHEF À LA RHUBARBE	Menu C	HACHIS PARMENTIER DU CHEF EDAM GÂTEAU DU CHEF À LA RHUBARBE
VENDREDI 26 Menu A	PÂTÉ DE CAMPAGNE - CORNICHON FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME CASSIS	Menu B	PÂTÉ DE CAMPAGNE - CORNICHON ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - HARICOTS VERTS BIC À L'AIL - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME CASSIS	Menu C	FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME CASSIS
SAMEDI 27 Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA BLEU FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Menu B		Menu C	MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA BLEU FROMAGE BLANC AUX FRUITS
DIMANCHE 28 Menu A	RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE NIÇOISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX ABRICOTS	Menu B		Menu C	RÔTI DE DINDE - SAUCE NIÇOISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX ABRICOTS



Comité
Maçon

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 29 et 30 Juin



160392

<p>lundi 29/06/202 6</p>	<p>Menu A</p> <p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET EMMENTAL COMPOTE POMME HVE</p>	<p>Menu B</p> <p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL - QUICHE AU FROMAGE - HARICOTS BEURRE TOMATÉS - EMMENTAL - COMPOTE POMME HVE</p>	<p>Menu C</p> <p>FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO - EMMENTAL - COMPOTE POMME HVE</p>
<p>mardi 30/06/202 6</p>	<p>Menu A</p> <p>LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS EDAM BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>Menu B</p> <p>LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES - FILET DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - EDAM BIO - FRUIT DE SAISON</p>	<p>Menu C</p> <p>BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - EDAM BIO - FRUIT DE SAISON</p>