



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 1^{er} au 05 juillet 2026 - Midi

1 MERCREDI	SUCRE	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON EMINCÉ DE DINDE - SAUCE MOUTARDE - PETITS POIS ET CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE	SR	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE MOUTARDE - PETITS POIS ET CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	MIXE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
2 JEUDI	SUCRE	PASTÈQUE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE SARLADAISE BRIE SUISSES NATURE	SEL	PASTÈQUE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE SARLADAISE YAOURT NATURE CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS	MIXE	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIÉU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
3 VENDREDI	SUCRE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES À LA TOMATE - COEUR DE BLÉ SAINT PAULIN COMPOTE POMME BANANE	SEL	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES À LA TOMATE - COEUR DE BLÉ FROMAGE BLANC NATURE LIEGEOIS CAFÉ	MIXE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ
4 SAMEDI	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE PAELLA AU POULET CAMEMBERT FROMAGE BLANC SUCRÉ	SEL	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE OMELETTE - RATATOUILLE CAMEMBERT FROMAGE BLANC SUCRÉ	MIXE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC SUCRÉ
5 DIMANCHE	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX CERISES	SEL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES VELOUTÉ NATURE CLAFOUTIS AUX CERISES	MIXE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 06 juillet au 12 juillet 2026 - Midi

LUNDI 6	SUCRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME	SEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE YAOURT ARÔME	MIXE	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
MARDI 7	SUCRE	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE CUISSÉ DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	SEL	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE CUISSÉ DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
MERCREDI 8	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC	SEL	ŒUF DUR - MAYONNAISE RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON COMPOTE DE POMMES FLAN CARAMEL	MIXE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CARAMEL
JEUDI 9	SUCRE	SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM MADELEINE S/SUCRE	SEL	SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS SUISSE NATURE TARTE AUX FRUITS DIÉTÉ	MIXE	ŒUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
VENDREDI 10	SUCRE	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - PURÉE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE POMMES	SEL	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - PURÉE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	MIXE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
SAMEDI 11	SUCRE	TABOULÉ FRAÎCHEUR (SEMOULE BIO) FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BLEU FRUIT DE SAISON	SEL	TABOULÉ FRAÎCHEUR (SEMOULE BIO) FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES VELOUTÉ NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSES NATURE
DIMANCHE 12	SUCRE	PÂTE DE CAMPAGNE - , CORNICHON PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX PRUNES	SEL	CR SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES DU CHEF YAOURT NATURE TARTE AUX PRUNES	MIXE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) CR FROMAGE BLANC SUCRE



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 13 juillet au 19 juillet 2026 - Midi

LUNDI 13	SUCRE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO FRAMBOISE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SRL	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW BOULETTES AU BOEUF - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MIXE	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MARDI 14	SUCRE	PASTÈQUE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE BEURRE BLANC - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RÔTIE EDAM BIO MADELEINE S/SUCRE	SRL	PASTÈQUE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE BEURRE BLANC - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RÔTIE SUISSE NATURE GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO	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 15	SUCRE	TOMATES - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME PASSION	SRL	TOMATES - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES VELOUTÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION	MIXE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PASSION
JEUDI 16	SUCRE	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE MADÈRE - FLAGEOLETS AUX CAROTTES MIMOLETTE YAOURT NATURE	SRL	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE MADÈRE - FLAGEOLETS AUX CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE CRÈME DESSERT CARAMEL	MIXE	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CARAMEL
VENDREDI 17	SUCRE	MOUSSE DE FOIE - CORNICHON FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SRL	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) VELOUTÉ AUX FRUITS
SAMEDI 18	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON CAMEMBERT FROMAGE BLANC NATURE	SRL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON VELOUTÉ NATURE FLAN VANILLE	MIXE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN VANILLE
DIMANCHE 19	SUCRE	QUICHE AUX POIREAUX PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP CLAFOUTIS À LA PÊCHE	SRL	QUICHE AUX POIREAUX PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE POMMES DE TERRE PERSILLÉES SUISSE NATURE CLAFOUTIS À LA PÊCHE	MIXE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) CR FROMAGE BLANC SUCRE



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 20 juillet au 26 juillet 2026 - Midi

LUNDI 20	SUCRE	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC SAUTÉ DE POULET - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - BOULGOUR MIMOLETTE BIO SUISSES NATURE	SEL	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC SAUTÉ DE POULET - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - BOULGOUR YAOURT NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	MIXE	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE
MARDI 21	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CUMIN SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	SEL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CUMIN OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
MERCREDI 22	SUCRE	CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ	SEL	CONCOMBRE - VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE VELOUTÉ NATURE YAOURT NATURE SUCRÉ	MIXE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE SUCRE
JEUDI 23	SUCRE	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE BRIE CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE	SEL	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF SUISSE NATURE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	MIXE	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
VENDREDI 24	SUCRE	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE COLIN MSC - SAUCE FAÇON COLOMBO - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ BIO CRÉOLE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE	SEL	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE COLIN MSC - SAUCE FAÇON COLOMBO - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ BIO CRÉOLE PETIT MOULÉ NATURE SEMOULE AU LAIT	MIXE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
SAMEDI 25	SUCRE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE MACARONIS DU PÊCHEUR BLEU COMPOTE POMME BANANE	SEL	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE MACARONIS DU PÊCHEUR YAOURT NATURE COMPOTE POMME BANANE	MIXE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME BANANE
DIMANCHE 26	SUCRE	RILLETES DE PORC - , CORNICHON MOUSSAKA DU CHEF SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	SEL	CR SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO MOUSSAKA DU CHEF FROMAGE BLANC NATURE CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	MIXE	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 27 au 31 juillet 2026 - Midi

LUNDI 27	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU THYM - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SETL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AU BASILIC - CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
MARDI 28	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CORIANDRE SAUTÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL EDAM BIO YAOURT NATURE	SETL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CORIANDRE SAUTÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL VELOUTE NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	MIXE	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT PRALINÉ
MERCREDI 29	SUCRE	TOMATES - VINAIGRETTE AU BASILIC SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS AUX OIGNONS PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME FRAISE	SETL	TOMATES - VINAIGRETTE AU BASILIC OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME FRAISE	MIXE	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME FRAISE
JEUDI 30	SUCRE	PASTÈQUE BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FROMAGE BLANC NATURE	SETL	PASTÈQUE BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS	MIXE	OEUF S MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE SUCRE
VENDREDI 31	SUCRE	QUICHE PROVENÇALE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - BOULGOUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SETL	QUICHE PROVENÇALE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - BOULGOUR SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	MIXE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC