



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :** PÉVÈLE CAREMBAULT

Prénom :

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

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| MERCREDI 1 | Menu A SAUCISSON À L'AIL - CORNICHON EMINCÉ DE DINDE - SAUCE MOUTARDE - PETITS POIS ET CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT | Menu B SAUCISSON À L'AIL - CORNICHON SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT | Menu C EMINCÉ DE DINDE - SAUCE MOUTARDE - PETITS POIS ET CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT |
| JEUDI 2 | Menu A PASTÈQUE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BRIE CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS | Menu B PASTÈQUE TARTE PROVENÇALE - JULIENNE DE LÉGUMES BRIE CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS | Menu C LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE SARLADAISE BRIE CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS |
| VENREDI 3 | Menu A LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES A LA TOMATE - COEUR DE BLÉ SAINT PAULIN LIEGEOIS CAFÉ | Menu B LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TORTELLINIS GRATINÉS À LA NAPOLITAINE SAINT PAULIN LIEGEOIS CAFÉ | Menu C FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES À LA TOMATE - COEUR DE BLÉ SAINT PAULIN LIEGEOIS CAFÉ |
| SAMEDI 4 | Menu A SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE PAELLA AU POULET CAMEMBERT FROMAGE BLANC SUCRÉ | Menu B | Menu C PAELLA AU POULET CAMEMBERT FROMAGE BLANC SUCRÉ |
| DIMANCHE 5 | Menu A CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX CERISES | Menu B | Menu C BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX CERISES |



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

PÉVÈLE CAREMBAULT

***Nom : Prénom :**

Menu du 06 juillet au 12 juillet 2026 - Midi

| | | | |
|----------------|--|--|---|
| 6 LUNDI | Menu A MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME | Menu B MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE GNOCCHIS GRATINÉS MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME | Menu C RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME |
| 7 MARDI | Menu A CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE CUISSÉ DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO GOUDA BIO FRUIT DE SAISON | Menu B CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE AURORE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES GOUDA BIO FRUIT DE SAISON | Menu C CUISSÉ DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO GOUDA BIO FRUIT DE SAISON |
| 8 MERCREDI | Menu A OEUF DUR - MAYONNAISE RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON TOMME BLANCHE FLAN CARAMEL | Menu B OEUF DUR - MAYONNAISE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FLAN CARAMEL | Menu C RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON TOMME BLANCHE FLAN CARAMEL |
| 9 JEUDI | Menu A SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ | Menu B SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS EDAM TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ | Menu C ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ |
| 10 VENDREDI | Menu A SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - PURÉE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT | Menu B SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE BASQUAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT | Menu C FILET DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - PURÉE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT |
| 11 SAMEDI | Menu A TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU FRUIT DE SAISON | Menu B COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU FRUIT DE SAISON | Menu C COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU FRUIT DE SAISON |
| 12 DIMANCHE | Menu A PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHON PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX PRUNES | Menu B PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX PRUNES | Menu C PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX PRUNES |



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 13 juillet au 19 juillet 2026 - Midi

| | | | |
|----------------|--|--|---|
| 13 LUNDI | Menu A MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESRAW MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS | Menu B MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESRAW CRÊPE AU FROMAGE - CORDIALE DE LÉGUMES EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS | Menu C MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS |
| 14 MARDI | Menu A PASTÈQUE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE BEURRE BLANC - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RÔTIE EDAM BIO GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO | Menu B PASTÈQUE EMINCÉ DE POULET - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES EDAM BIO GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO | Menu C FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE BEURRE BLANC - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RÔTIE EDAM BIO GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO |
| 15 MERCREDI | Menu A TOMATES - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPÔTE POMME PASSION | Menu B TOMATES - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPÔTE POMME PASSION | Menu C BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPÔTE POMME PASSION |
| 16 JEUDI | Menu A TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE MADÈRE - FLAGEOLETS AUX CAROTTES MIMOLETTE CRÈME DESSERT CARAMEL | Menu B TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) RAVIOLINIS AU FROMAGE - SAUCE NAPOLITAINE MIMOLETTE CRÈME DESSERT CARAMEL | Menu C SAUTÉ DE PORC - SAUCE MADÈRE - FLAGEOLETS AUX CAROTTES MIMOLETTE CRÈME DESSERT CARAMEL |
| 17 VENDREDI | Menu A MOUSSE DE FOIE - CORNICHON FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON | Menu B MOUSSE DE FOIE - CORNICHON JAMBON DE DINDE - SALADE DE POMMES DE TERRE EN VINAIGRETTE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON | Menu C FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON |
| 18 SAMEDI | Menu A BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON CAMEMBERT FLAN VANILLE | Menu B BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON CAMEMBERT FLAN VANILLE | Menu C EMINCÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON CAMEMBERT FLAN VANILLE |
| 19 DIMANCHE | Menu A QUICHE AUX POIREAUX PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP CLAFOUTIS À LA PÊCHE | Menu B QUICHE AUX POIREAUX PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP CLAFOUTIS À LA PÊCHE | Menu C PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP CLAFOUTIS À LA PÊCHE |



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT :

Menu du 20 juillet au 26 juillet 2026 - Midi

| | | | | | | |
|----------------|--------|---|--------|--|--------|---|
| LUNDI 20 | Menu A | SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC SAUTÉ DE POULET - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - BOULGOUR MIMOLETTE BIO CRÈME DESSERT VANILLE | Menu B | SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC LASAGNES AUX LÉGUMES MIMOLETTE BIO CRÈME DESSERT VANILLE | Menu C | SAUTÉ DE POULET - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - BOULGOUR MIMOLETTE BIO CRÈME DESSERT VANILLE |
| MARDI 21 | Menu A | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CUMIN SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON GOUDA BIO FRUIT DE SAISON | Menu B | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CUMIN OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON | Menu C | SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON GOUDA BIO FRUIT DE SAISON |
| MERCREDI 22 | Menu A | CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ | Menu B | CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE FILET DE HARENGS - POMMES DE TERRE AU FOUR TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ | Menu C | LASAGNES BOLOGNAISE TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ |
| JEUDI 23 | Menu A | TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE BRIE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER | Menu B | TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF BRIE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER | Menu C | PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE BRIE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER |
| VENDREDI 24 | Menu A | LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE COLIN MSC - SAUCE FAÇON COLOMBO - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ BIO CRÉOLE PETIT MOULÉ NATURE SEMOULE AU LAIT | Menu B | LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE PAUPIETTE DE BOEUF VBF - AU JUS - PUREE DE POIS CASSÉS BIO PETIT MOULÉ NATURE SEMOULE AU LAIT | Menu C | FILET DE COLIN MSC - SAUCE FAÇON COLOMBO - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ BIO CRÉOLE PETIT MOULÉ NATURE SEMOULE AU LAIT |
| SAMEDI 25 | Menu A | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE MACARONIS DU PÊCHEUR BLEU COMPOTE POMME BANANE | Menu B | | Menu C | MACARONIS DU PÊCHEUR BLEU COMPOTE POMME BANANE |
| DIMANCHE 26 | Menu A | RILLETTES DE PORC - , CORNICHON MOUSSAKA DU CHEF SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE | Menu B | | Menu C | MOUSSAKA DU CHEF SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE |



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 27 au 31 juillet : 2026 - Midi

| Menu A | Menu B | Menu C |
|--|---|--|
| LUNDI 27 BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU THYM - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE 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 JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU THYM - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON |
| MARDI 28 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 TARTE AU FROMAGE - HARICOTS VERTS BIO EDAM BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ | Menu C SAUTÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL EDAM BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ |
| MERCREDI 29 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 OEUF DUR - ÉPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE 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 30 PASTÈQUE BOULLETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS | Menu B PASTÈQUE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS | Menu C BOULLETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS |
| VENDREDI 31 QUICHE PROVENÇALE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCCOLIS - BOULGOUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON | Menu B QUICHE PROVENÇALE ESCALOPE DE PORC - SAUCE RIQUANTE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON | Menu C DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCCOLIS - BOULGOUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON |