



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :

Prénom :

PEVELE

Menu du 12 au 02 août 2026 - Midi

SAMEDI 1	SUCRE	SEL	MIXE	
	MOUSSE DE FOIE - . CORNICHON ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT YAOURT ARÔME	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE MARMIITE DE LA MER (POISSON MSC) ET SES LÉGUMES DE SAISON COMPOTE POMME HVE YAOURT ARÔME		CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERIAU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
DIMANCHE 2	SUCRE	SEL	MIXE	
	TZATZIKI RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP FLAMUSSE	TZATZIKI RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE FROMAGE BLANC NATURE FLAMUSSE		POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 03 août au 09 août 2026 - Midi

LUNDI 3	Sucre	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) ÉMINCÉ DE POULET - SAUCE ROMARIN - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINE MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	Sel	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) ÉMINCÉ DE POULET - SAUCE MIEL ET ROMARIN - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINE YAOURT NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	Seisuc	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME FRAMBOISE
MARDI 4	Sucre	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - BOULGOUR GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Sel	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - BOULGOUR VELOUTÉ NATURE FRUIT DE SAISON	Seisuc	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) VELOUTÉ NATURE
MERCREDI 5	Sucre	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE YAOURT NATURE	Sel	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES SUISSE NATURE FLAN VANILLE	Seisuc	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN VANILLE
JEUDI 6	Sucre	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE HACHIS PARMENTIER DU CHEF EDAM MADELEINE S/SUCRE	Sel	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE HACHIS PARMENTIER DU CHEF FROMAGE BLANC NATURE CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS	Seisuc	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT
VENDREDI 7	Sucre	PÂTE DE CAMPAGNE - CORNICHON FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME CASSIS	Sel	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME CASSIS	Seisuc	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME CASSIS
SAMEDI 8	Sucre	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA BLEU FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Sel	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET OLIVES YAOURT NATURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Seisuc	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS
DIMANCHE 9	Sucre	RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE NIÇOISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP TARTE AUX ABRICOTS	Sel	CR SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE DINDE - SAUCE NIÇOISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE TARTE AUX ABRICOTS	Seisuc	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ



*Nom :

Prénom :

PEVELE

Menu du 10 août au 16 août 2026 - Midi

LUNDI 10	Sucre	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO EMMENTAL COMPOTE POMME HVE	Sel	CÉLÉRI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO YAOURT NATURE COMPOTE POMME HVE	Seisuc	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
MARDI 11	Sucre	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS EDAM BIO YAOURT BRASSÉ NATURE	Sel	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES FILET DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SUISSÉS NATURE CRÈME DESSERT CARAMEL	Seisuc	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CARAMEL - CRÈME DESSERT CARAMEL
MERCREDI 12	Sucre	SAUCISSON À L'AIL - CORNICHON EMINCÉ DE DINDE - SAUCE MOUTARDE - PETITS POIS ET CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Sel	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE MOUTARDE - PETITS POIS ET CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Seisuc	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT BRASSÉ NATURE
JEUDI 13	Sucre	PASTÈQUE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE SARLADAISE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	Sel	PASTÈQUE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE SARLADAISE YAOURT NATURE FROMAGE BLANC SUCRÉ	Seisuc	OEUF'S MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC SUCRÉ
VENDREDI 14	Sucre	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES À LA TOMATE - COEUR DE BLÉ SAINT PAULIN YAOURT NATURE	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	Seisuc	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ
SAMEDI 15	Sucre	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE PAELLA AU POULET CAMEMBERT CAKE AU CITRON S/SUCRE	Sel	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE OMELETTE - RATATOUILLE CAMEMBERT GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO	Seisuc	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
DIMANCHE 16	Sucre	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES CANTAL AOP TARTE AUX PRUNES	Sel	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES VELOUTÉ NATURE TARTE AUX PRUNES	Seisuc	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) VELOUTÉ NATURE



***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 17 août au 23 août 2026 - Midi

17 LUNDI	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 BIO YAOURT ARÔME	Selsuc	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
18 MARDI	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	Selsuc	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
19 MERCREDI	Sucre	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON TOMME BLANCHE YAOURT NATURE	Sel	OEUF DUR - MAYONNAISE RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON TOMME BLANCHE FLAN CARAMEL	Selsuc	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN CARAMEL
20 JEUDI	Sucre	SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE MADELEINE S/SUCRE	Sel	SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS SUISSE NATURE TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ	Selsuc	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE
21 VENDREDI	Sucre	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - PURÉE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE SUISSES NATURE	Sel	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - PURÉE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	Selsuc	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
22 SAMEDI	Sucre	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) COURGETTE FARCIE (SANS PORC) - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU COMPOTE DE POMMES	Sel	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES VELOUTÉ NATURE COMPOTE DE POMMES	Selsuc	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE DE POMMES
23 DIMANCHE	Sucre	PÂTE DE CAMPAGNE - CORNICHON PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA PÊCHE	Sel	CR SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES DU CHEF YAOURT NATURE CLAFOUTIS À LA PÊCHE	Selsuc	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE

*Nom :

Prénom :

PEVELE

Menu du 24 août au 30 août 2026 - Midi

LUNDI 24	Sucre	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Sel	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW BOULETTES AU BOEUF - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Selsuc	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MARDI 25	Sucre	PASTÈQUE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE BEURRE BLANC - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RÔTIE EDAM BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Sel	PASTÈQUE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE BEURRE BLANC - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RÔTIE SUISSE NATURE MOUSSE CITRON	Selsuc	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CITRON
MERCREDI 26	Sucre	TOMATES - VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME PASSION	Sel	TOMATES - VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES VELOUTÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION	Selsuc	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PASSION
JEUDI 27	Sucre	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE MADÈRE - FLAGEOLETS AUX CAROTTES MIMOLETTE CAKE AU CITRON S/SUCRE	Sel	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE MADÈRE - FLAGEOLETS AUX CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE TARTES AUX POMMES CRUMBLE	Selsuc	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE
VENDREDI 28	Sucre	MOUSSE DE FOIE - , CORNICHON FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	Sel	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	Selsuc	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
SAMEDI 29	Sucre	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON CAMEMBERT SUISSES NATURE	Sel	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON VELOUTÉ NATURE FLAN VANILLE	Selsuc	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN VANILLE
DIMANCHE 30	Sucre	QUICHE AUX POIREAUX PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP CLAFOUTIS DU CHEF AUX PRUNES	Sel	QUICHE AUX POIREAUX PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES SUISSE NATURE CLAFOUTIS DU CHEF AUX PRUNES	Selsuc	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE



***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 31 août

2026 - Midi

LUNDI 31	Sucre	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC SAUTÉ DE POULET - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - BOULGOUR MIMOLETTE BIO YAOURT BRASSÉ 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	Selsuc	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE
-------------	-------	--	-----	---	--------	--