



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom : PÉVÈLE CAREMBAULT

Prénom :

Menu du 1^{er} au 02 août 2026 - Midi

1 SAMEDI	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
2 DIMANCHE	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



***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 03 août au 09 août 2026 - Midi

LUNDI 3	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 CHÈVRE, 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 4	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 5	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 6	Menu A	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE HACHIS PARMENTIER DU CHEF EDAM CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS	Menu B	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE MILANAISE EDAM CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS	Menu C	HACHIS PARMENTIER DU CHEF EDAM CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS
VENDREDI 7	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 BIO 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 8	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 9	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

***Nom :**

Prénom :

PÈVÈLE CAREMBAULT

Menu du 10 août au 16 août 2026 - Midi

LUNDI 10	Menu A	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FUSILLI BIO AU POULET, POIVRON ET PESTO EMMENTAL COMPOTE POMME HVE	Menu B	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FUSILLI BIO AU FROMAGE - HARICOTS BEURRE TOMATÉS EMMENTAL COMPOTE POMME HVE	Menu C	FUSILLI BIO AU POULET, POIVRON ET PESTO EMMENTAL COMPOTE POMME HVE
MARDI 11	Menu A	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS EDAM BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	Menu B	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES FILET DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES EDAM BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	Menu C	BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS EDAM BIO CRÈME DESSERT CARAMEL
MERCREDI 12	Menu A	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON EMINCÉ DE DINDE - SAUCE MOUTARDE - PETITS POIS ET CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Menu B	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHON SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Menu C	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE MOUTARDE - PETITS POIS ET CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
JEUDI 13	Menu A	PASTÈQUE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE SARLADAISE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	Menu B	PASTÈQUE TARTE PROVENÇALE - JULIENNE DE LÉGUMES CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	Menu C	LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE SARLADAISE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FROMAGE BLANC SUCRÉ
VENDREDI 14	Menu A	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES À 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 15	Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE PAELLA AU POULET CAMEMBERT GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO	Menu B		Menu C	PAELLA AU POULET CAMEMBERT GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO
DIMANCHE 16	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES CANTAL AOP TARTE AUX PRUNES	Menu B		Menu C	BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES CANTAL AOP TARTE AUX PRUNES

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 17 août au 23 août 2026 - Midi

LUNDI 17	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
MARDI 18	Menu A CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE CUISE 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 CUISE DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO GOUDA BIO FRUIT DE SAISON
MERCREDI 19	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
JEUDI 20	Menu A SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ	Menu B	SALADE VERTE ESTIVALE - VINAIGRETTE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS BRIE TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ	Menu C ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ
VENDREDI 21	Menu A SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - PURÉE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	Menu B	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - 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
SAMEDI 22	Menu A TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) COURGETTE FARCIE (SANS PORC) - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU COMPOTE DE POMMES	Menu B		Menu C COURGETTE FARCIE (SANS PORC) - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU COMPOTE DE POMMES
DIMANCHE 23	Menu A PÂTE DE CAMPAGNE - CORNICHON PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA PÊCHE	Menu B		Menu C PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA PÊCHE



***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 24 août au 30 août 2026 - Midi

LUNDI 24	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 FORESTIÈRE - CORDIALE DE LÉGUMES EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Menu C	MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MARDI 25	Menu A	PASTÈQUE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE BEURRE BLANC - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RÔTIE EDAM BIO MOUSSE CITRON	Menu B	PASTÈQUE EMINCÉ DE POULET - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES EDAM BIO MOUSSE CITRON	Menu C	FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE BEURRE BLANC - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RÔTIE EDAM BIO MOUSSE CITRON
MERCREDI 26	Menu A	TOMATES - VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME PASSION	Menu B	TOMATES - VINAIGRETTE FILET DE HARENG À L'ÉCHALOTE - POMMES DE TERRE AU FOUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME PASSION	Menu C	BOULETTES AU BOEUF - SAUCE MILANAISE - PENNE BIO AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME PASSION
JEUDI 27	Menu A	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE MADÈRE - FLAGEOLETS AUX CAROTTES MIMOLETTE TARTES AUX POMMES CRUMBLE	Menu B	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PIZZA AU FROMAGE MIMOLETTE TARTES AUX POMMES CRUMBLE	Menu C	SAUTÉ DE PORC - SAUCE MADÈRE - FLAGEOLETS AUX CAROTTES MIMOLETTE TARTES AUX POMMES CRUMBLE
VENDREDI 28	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
SAMÉDI 29	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		Menu C	EMINCÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON CAMEMBERT FLAN VANILLE
DIMANCHE 30	Menu A	QUICHE AUX POIREAUX PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP CLAFOUTIS DU CHEF AUX PRUNES	Menu B		Menu C	PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP CLAFOUTIS DU CHEF AUX PRUNES



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

***Nom :** PÉVÈLE CAREMBAULT

Prénom :

Menu du 31 août

2026 - Midi

LUNDI 31	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
-------------	--------	---	--------	--	--------	---