

**\*Nom :**

**Prénom :**

**PEVELE**

**Menu du 01 au 06 septembre 2026 - Midi**

|               |       |                                                                                                                                                                      |     |                                                                                                                                                                       |        |                                                                                                                                                          |
|---------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>MARDI    | Sucre | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CUMIN<br>SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON<br>GOUDA BIO<br>COMPOTE POMME BANANE                                                          | Sel | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CUMIN<br>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE<br>SUISSE NATURE<br>COMPOTE POMME BANANE                                         | Seisuc | SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>COMPOTE POMME BANANE |
| 2<br>MERCREDI | Sucre | CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE<br>HACHIS PARMENTIER DU CHEF<br>TOMME BLANCHE<br>YAOURT NATURE SUCRÉ                                                                 | Sel | CONCOMBRE - VINAIGRETTE<br>HACHIS PARMENTIER DU CHEF<br>TOMME BLANCHE<br>YAOURT NATURE SUCRÉ                                                                          | Seisuc | SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>YAOURT NATURE SUCRÉ              |
| 3<br>JEUDI    | Sucre | TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL<br>PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES<br>PERSILLÉES - POMMES DE TERRE<br>CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE<br>MADELEINE S/SUCRE    | Sel | TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL<br>CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF<br>SUISSE NATURE<br>CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER                             | Seisuc | OEUF'S MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>ET BROCOLIS<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>SUISSE NATURE   |
| 4<br>VENDREDI | Sucre | LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE<br>FILET DE COLIN MSC - SAUCE FAÇON COLOMBO - CORDIALE<br>DE LÉGUMES - RIZ BIO CRÉOLE<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>SUISSES NATURE | Sel | LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE<br>FILET DE COLIN MSC - SAUCE FAÇON COLOMBO - CORDIALE<br>DE LÉGUMES - RIZ BIO CRÉOLE<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>MOUSSE CHOCOLAT | Seisuc | TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>MOUSSE CHOCOLAT                     |
| 5<br>SAMEDI   | Sucre | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE<br>MACARONIS DU PÊCHEUR<br>BLEU<br>FRUIT DE SAISON                                                                                          | Sel | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE<br>MACARONIS DU PÊCHEUR<br>YAOURT NATURE<br>FRUIT DE SAISON                                                                                  | Seisuc | CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>YAOURT NATURE                  |
| 6<br>DIMANCHE | Sucre | RILLETES DE PORC - , CORNICHON<br>MOUSSAKA DU CHEF<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>CLAFOUTIS À LA MIRABELLE                                                                 | Sel | CR SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO<br>MOUSSAKA DU CHEF<br>FROMAGE BLANC NATURE<br>CLAFOUTIS À LA MIRABELLE                                                            | Seisuc | POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>FROMAGE BLANC NATURE              |

**\*Nom :**

**Prénom :**

**PEVELE**

## Menu du 07 septembre au 13 septembre 2026 - Midi

|                |       |                                                                                                                                                           |     |                                                                                                                                                                     |        |                                                                                                                                                           |
|----------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7<br>LUNDI     | Sucre | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS<br>JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU THYM - COURGETTES<br>PERSILLÉES - POMMES DE TERRE<br>EMMENTAL<br>FRUIT DE SAISON | Sel | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS<br>FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AU BASILIC - CAROTTES À<br>L'AIL - POMMES DE TERRE<br>SUISSE NATURE<br>FRUIT DE SAISON | Selsuc | SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET<br>CAROTTES<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>SUISSE NATURE                  |
| 8<br>MARDI     | Sucre | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CORIANDRE<br>SAUTÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE<br>CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL<br>EDAM BIO<br>VELOUTÉ NATURE        | Sel | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CORIANDRE<br>SAUTÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE<br>CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL<br>VELOUTÉ NATURE<br>CRÈME DESSERT PRALINÉ     | Selsuc | SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>CRÈME DESSERT PRALINÉ |
| MERCREDI       | Sucre | TOMATES - VINAIGRETTE AU BASILIC<br>SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS AUX OIGNONS<br>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES<br>COMPOTE POMME FRAISE             | Sel | TOMATES - VINAIGRETTE AU BASILIC<br>OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE<br>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES<br>COMPOTE POMME FRAISE                       | Selsuc | SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>COMPOTE POMME FRAISE              |
| 10<br>JEUDI    | Sucre | PASTÈQUE<br>BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES<br>COUSCOUS - SEMOULE BIO<br>BRIE<br>MADELEINE S/SUCRE                                        | Sel | PASTÈQUE<br>BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES<br>COUSCOUS - SEMOULE BIO<br>YAOURT NATURE<br>GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS                         | Selsuc | OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>ET BROCOLIS<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>YAOURT NATURE      |
| 11<br>VENDREDI | Sucre | QUICHE PROVENÇALE<br>DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS -<br>BOULGOUR<br>SAINT PAULIN<br>FRUIT DE SAISON                                       | Sel | QUICHE PROVENÇALE<br>DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS -<br>BOULGOUR<br>SUISSE NATURE<br>FRUIT DE SAISON                                                | Selsuc | TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>SUISSE NATURE                        |
| 12<br>SAMEDI   | Sucre | MOUSSE DE FOIE - , CORNICHON<br>ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - HARICOTS<br>PLATS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE<br>CAMEMBERT<br>YAOURT ARÔME       | Sel | CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE<br>MARMITE DE LA MER (POISSON MSC) ET SES LÉGUMES DE<br>SAISON<br>VELOUTÉ NATURE<br>YAOURT ARÔME                                  | Selsuc | CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>YAOURT ARÔME                    |
| 13<br>DIMANCHE | Sucre | TZATZIKI<br>RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO<br>À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE<br>CANTAL AOP<br>FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)      | Sel | TZATZIKI<br>RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO<br>À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE<br>FROMAGE BLANC NATURE<br>FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)      | Selsuc | POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>FROMAGE BLANC NATURE               |

\*Nom :

Prénom :

PEVELE

Menu du 14 septembre au 20 septembre 2026 - Midi

|                |       |                                                                                                                                                                                          |     |                                                                                                                                                                       |        |                                                                                                                                                          |
|----------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI<br>14    | Sucre | TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO)<br>ÉMINCÉ DE POULET - SAUCE ROMARIN - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINE<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME FRAMBOISE                               | Sel | TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO)<br>ÉMINCÉ DE POULET - SAUCE MIEL ET ROMARIN - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINE<br>YAOURT NATURE<br>COMPOTE POMME FRAMBOISE    | Selsuc | SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>COMPOTE POMME FRAMBOISE          |
| MARDI<br>15    | Sucre | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE<br>CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - BOULGOUR<br>GOUDA BIO<br>FRUIT DE SAISON                                                                          | Sel | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE<br>CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - BOULGOUR<br>VELOUTÉ NATURE<br>FRUIT DE SAISON                                                  | Selsuc | SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>VELOUTÉ NATURE       |
| MERCREDI<br>16 | Sucre | CONCOMBRE - SAUCE BULGARE<br>RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES<br>TOMME BLANCHE<br>SUISSE NATURE                                                           | Sel | CONCOMBRE - SAUCE BULGARE<br>RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES<br>YAOURT BRASSÉ NATURE<br>FLAN VANILLE                                  | Selsuc | SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>FLAN VANILLE                     |
| JEUDI<br>17    | Sucre | TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE BALSAMIQUE<br>HACHIS PARMENTIER DU CHEF<br>EDAM<br>CAKE AU CITRON S/SUCRE                                                                            | Sel | TOMATES - VINAIGRETTE<br>HACHIS PARMENTIER DU CHEF<br>FROMAGE BLANC NATURE<br>TARTE DU CHEF AUX POIRES                                                                | Selsuc | OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>FROMAGE BLANC NATURE |
| VENDREDI<br>18 | Sucre | PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHON<br>FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>COMPOTE POMME CASSIS                                    | Sel | CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE<br>FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>COMPOTE POMME CASSIS              | Selsuc | TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>COMPOTE POMME CASSIS                |
| SAMEDI<br>19   | Sucre | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL<br>MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA<br>BLEU<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS                                                                           | Sel | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL<br>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET OLIVES<br>YAOURT NATURE<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS                                        | Selsuc | GRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS       |
| DIMANCHE<br>20 | Sucre | RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC<br>CIBOULETTE<br>RÔTI DE DINDE - SAUCE NIÇOISE - CORDIALE DE LÉGUMES<br>- POMMES DE TERRE<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>TARTE DU CHEF AUX QUETSCHES | Sel | CR SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO<br>RÔTI DE DINDE - SAUCE NIÇOISE - CORDIALE DE LÉGUMES<br>- POMMES DE TERRE<br>YAOURT BRASSÉ NATURE<br>TARTE DU CHEF AUX QUETSCHES | Selsuc | POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>YAOURT BRASSÉ NATURE              |

\*Nom :

Prénom :

PEVELE

## Menu du 21 septembre au 27 septembre 2026 - Midi

|                |       |                                                                                                                                                                                  |     |                                                                                                                                                                                   |        |                                                                                                                                                            |
|----------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI<br>21    | Sucre | CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE<br>SAUTÉ DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE<br>DE POMMES DE TERRE ET POTIRON<br>EMMENTAL<br>FRUIT DE SAISON              | Sel | CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE<br>SAUTÉ DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE<br>DE POMMES DE TERRE ET POTIRON<br>YAOURT BRASSÉ NATURE<br>FRUIT DE SAISON   | Se/Suc | SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET<br>CAROTTES<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>YAOURT ARÔME                    |
| MARDI<br>22    | Sucre | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE<br>CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX<br>PETITS LÉGUMES<br>EDAM BIO<br>COMPOTE POMME HVE                                    | Sel | BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE<br>CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX<br>PETITS LÉGUMES<br>SUISSE NATURE<br>CRÈME DESSERT VANILLE                            | Se/Suc | SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>CRÈME DESSERT VANILLE  |
| MERCREDI<br>23 | Sucre | CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS<br>SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES<br>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES<br>YAOURT ARÔME                                              | Sel | CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS<br>ŒUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE<br>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES<br>YAOURT ARÔME                                                        | Se/Suc | SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>YAOURT ARÔME                       |
| JEUDI<br>24    | Sucre | TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE<br>BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO<br>AUX LÉGUMES<br>FROMAGE À LA COUPE<br>CAKE AU CITRON S/SUCRE                             | Sel | TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE<br>BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO<br>AUX LÉGUMES<br>FROMAGE BLANC NATURE<br>FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)                      | Se/Suc | ŒUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>ET BROCOLIS<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>FROMAGE BLANC SUCRÉ |
| VENDREDI<br>25 | Sucre | SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE<br>FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - COURGETTES<br>GRILLÉES - RIZ DE CAMARGUE PILAF<br>SAINT PAULIN<br>COMPOTE POMME CASSIS | Sel | SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE<br>FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - COURGETTES<br>GRILLÉES - RIZ DE CAMARGUE PILAF<br>YAOURT NATURE<br>COMPOTE POMME CASSIS | Se/Suc | TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>COMPOTE POMME CASSIS                  |
| SAMEDI<br>26   | Sucre | QUICHE DU CHEF À L'OIGNON<br>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS<br>CAMEMBERT<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS                                                                   | Sel | QUICHE DU CHEF À L'OIGNON<br>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS<br>CAMEMBERT<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS                                                                    | Se/Suc | CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS         |
| DIMANCHE<br>27 | Sucre | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL<br>RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS BEURRE -<br>GRATIN DAUPHINOIS<br>CANTAL AOP<br>CAKE DU CHEF RHUM ET RAISINS                | Sel | CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL<br>RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS BEURRE -<br>GRATIN DAUPHINOIS<br>YAOURT BRASSÉ NATURE<br>CAKE DU CHEF RHUM ET RAISINS       | Se/Suc | POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>VELOUTÉ NATURE                      |



CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION

\*Nom :

Prénom :

PEVELE

Menu du 28 au 30 Août

2026 - Midi

|                |       |                                                                                                                                                                         |     |                                                                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                   |
|----------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI<br>28    | Sucre | HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'AIL<br>ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE<br>LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF<br>MIMOLETTE BIO<br>COMPOTE POMME PASSION | Sel | HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'AIL<br>ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE<br>LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF<br>SUISSE NATURE<br>COMPOTE POMME PASSION            | SeSuc | SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET<br>CAROTTES<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>COMPOTE POMME PASSION  |
| MARDI<br>29    | Sucre | SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE -<br>MAYONNAISE<br>FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET<br>POMMES DE TERRE BÉCHAMEL<br>GOUDA BIO<br>FRUIT DE SAISON | Sel | SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE -<br>MAYONNAISE<br>FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET<br>POMMES DE TERRE BÉCHAMEL<br>FROMAGE BLANC NATURE<br>FRUIT DE SAISON | SeSuc | SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>YAOURT NATURE |
| MERCREDI<br>30 | Sucre | PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHON<br>JAMBON BLANC ISSU DE PORC LR - GRATIN D'ENDIVES ET<br>POMMES DE TERRE<br>TOMME BLANCHE<br>YAOURT NATURE SUCRÉ                         | Sel | CR SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO<br>FILET DE POISSON MEUNIÈRE - PURÉE DE POMMES DE<br>TERRE ET COURGE<br>TOMME BLANCHE<br>YAOURT NATURE SUCRÉ                                    | SeSuc | SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ)<br>MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS<br>FROMAGE FONDU ( PORTION)<br>YAOURT NATURE SUCRÉ       |