

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 01

au 06 septembre 2026 - Midi

MARDI 1	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CUMIN SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON GOUDA BIO COMPOTE POMME BANANE	Menu B	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CUMIN OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE GOUDA BIO COMPOTE POMME BANANE	Menu C	SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON GOUDA BIO COMPOTE POMME BANANE
MERCREDI 2	Menu A	CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ	Menu B	CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ	Menu C	HACHIS PARMENTIER DU CHEF TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ
JEUDI 3	Menu A	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	Menu B	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	Menu C	PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER
VENDREDI 4	Menu A	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE COLIN MSC - SAUCE FAÇON COLOMBO - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ BIO CRÉOLE PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	Menu B	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE PAUPIETTE DE BOEUF VBF - AU JUS - PUREE DE POIS CASSÉS BIO PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	Menu C	FILET DE COLIN MSC - SAUCE FAÇON COLOMBO - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ BIO CRÉOLE PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT
SAMEDI 5	Menu A	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE MACARONIS DU PÊCHEUR BLEU FRUIT DE SAISON	Menu B		Menu C	MACARONIS DU PÊCHEUR BLEU FRUIT DE SAISON
DIMANCHE 6	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

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 07 septembre au 13 septembre 2026 - Midi

7 LUNDI	Menu A	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
8 MARDI	Menu A	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 RAVIOLETTES AU FROMAGE - SAUCE NAPOLITAINE EDAM BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ	Menu C	SAUTÉ DE POULET - SAUCE BASQUAISE - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL EDAM BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ
9 MERCREDI	Menu A	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 - EPINARDS 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
10 JEUDI	Menu A	PASTÈQUE BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO BRIE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS	Menu B	PASTÈQUE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS BRIE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS	Menu C	BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO BRIE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS
11 VENDREDI	Menu A	QUICHE PROVENÇALE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - BOULGOUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	Menu B	QUICHE PROVENÇALE ESCALOPE DE PORC - SAUCE PIQUANTE - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	Menu C	DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - BOULGOUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON
12 SAMEDI	Menu A	MOUSSE DE FOIE - CORNICION ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT YAOURT ARÔME	Menu B	MOUSSE DE FOIE - CORNICION ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT YAOURT ARÔME	Menu C	ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE À L'ÉCHALOTE - HARICOTS PLATS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE CAMEMBERT YAOURT ARÔME
13 DIMANCHE	Menu A	TZATZIKI RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)	Menu B	TZATZIKI RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)	Menu C	RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 14 septembre au 20 septembre 2026 - Midi

LUNDI 14	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 15	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 16	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 17	Menu A	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE BALSAMIQUE. HACHIS PARMENTIER DU CHEF EDAM TARTE DU CHEF AUX POIRES	Menu B	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE BALSAMIQUE TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE MILANAISE EDAM TARTE DU CHEF AUX POIRES	Menu C	HACHIS PARMENTIER DU CHEF EDAM TARTE DU CHEF AUX POIRES
VENDREDI 18	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 19	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 20	Menu A	RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE NIÇOISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP TARTE DU CHEF AUX QUETSCHES	Menu B		Menu C	RÔTI DE DINDE - SAUCE NIÇOISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP TARTE DU CHEF AUX QUETSCHES

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 21 septembre au 27 septembre 2026 - Midi

LUNDI 21	Menu A	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SAUTÉ DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu B	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE GNOCCHIS GRATINÉS EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu C	SAUTÉ DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON EMMENTAL FRUIT DE SAISON
MARDI 22	Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EDAM BIO CRÈME DESSERT VANILLE	Menu B	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE EDAM BIO CRÈME DESSERT VANILLE	Menu C	CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EDAM BIO CRÈME DESSERT VANILLE
MERCREDI 23	Menu A	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT ARÔME	Menu B	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT ARÔME	Menu C	SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT ARÔME
JEUDI 24	Menu A	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)	Menu B	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE QUICHE DU CHEF AUX FROMAGES - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE À LA COUPE FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)	Menu C	BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)
VENDREDI 25	Menu A	SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - COURGETTES GRILLÉES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN COMPOTE POMME CASSIS	Menu B	SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE STEAK HACHÉ AU VEAU - SAUCE BRUNE - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE SAINT PAULIN COMPOTE POMME CASSIS	Menu C	FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - COURGETTES GRILLÉES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN COMPOTE POMME CASSIS
SAMEDI 26	Menu A	QUICHE DU CHEF À L'OIGNON TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Menu B		Menu C	TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS
DIMANCHE 27	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS BEURRE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP CAKE DU CHEF RHUM ET RAISINS	Menu B		Menu C	RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS BEURRE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP CAKE DU CHEF RHUM ET RAISINS



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 28 au 30 septembre

2026 - Midi

LUNDI 28	Menu A	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'AIL ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME PASSION	Menu B	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'AIL RAVIOLINS AU FROMAGE - SAUCE CRÈME ET CIBOULETTE MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME PASSION	Menu C	ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME PASSION
MARDI 29	Menu A	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Menu B	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Menu C	FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL GOUDA BIO FRUIT DE SAISON
MERCREDI 30	Menu A	PÂTÉ DE CAMPAGNE -, CORNICHON JAMBON BLANC ISSU DE PORC LR - GRATIN D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ	Menu B	PÂTÉ DE CAMPAGNE -, CORNICHON FILET DE POISSON MEUNIERE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ	Menu C	JAMBON BLANC ISSU DE PORC LR - GRATIN D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE YAOURT NATURE SUCRÉ