



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :

Prénom :

PEVELE

Menu du

le au 04 octobre 2026 - Midi

JEUDI 1	Sucre	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT FROMAGE À LA COUPE MADELEINE S/SUCRE	Sel	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT YAOURT NATURE GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO	SeïSuc	OEUF'S MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE
VENDREDI 2	Sucre	ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE À L'ANETH - JULIENNE DE LÉGUMES - COEUR DE BLE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE	Sel	ENDIVES - VINAIGRETTE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE À L'ANETH - JULIENNE DE LÉGUMES - COEUR DE BLE PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	SeïSuc	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT PRALINÉ
SAMEDI 3	Sucre	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY WATERZOI DE POULET - SEMOULE BIO BLEU COMPOTE POMME COING	Sel	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY WATERZOI DE POULET - SEMOULE BIO SUISSE NATURE COMPOTE POMME COING	SeïSuc	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME COING
DIMANCHE 4	Sucre	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS DU CHEF POIRE CHOCOLAT	Sel	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS FROMAGE BLANC NATURE CLAFOUTIS DU CHEF POIRE CHOCOLAT	SeïSuc	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :

Prénom :

PEVELE

Menu du 05 octobre au 11 octobre 2026 - Midi

LUNDI 5	SUCRE	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FUSILLI BIO AU SAUMON MSC EMMENTAL YAOURT NATURE	Sel	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FUSILLI BIO AU SAUMON MSC YAOURT NATURE FLAN AU CARAMEL	seisu	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN AU CARAMEL
MARDI 6	SUCRE	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO FROMAGE BLANC NATURE	Sel	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE SUISSE NATURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	seisu	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MERCREDI 7	SUCRE	CRÊPE AU FROMAGE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Sel	CRÊPE FORESTIÈRE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	seisu	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PASSION
JEUDI 8	SUCRE	CHOU BLANC ET POMMES GRANY - VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE À LA COUPE MADELEINE S/SUCRE	Sel	CHOU BLANC ET POMMES GRANY - VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON YAOURT BRASSÉ NATURE FLAN PÂTISSIER DU CHEF	seisu	OEUFS 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 9	SUCRE	COLESLAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) - FAÇON COLESLAW DOS DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CAROTTES RONDELLES - RIZ BIO CRÉOLE SAINT PAULIN COMPOTE POMME PRUNEAUX	Sel	COLESLAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) - FAÇON COLESLAW DOS DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CAROTTES RONDELLES - RIZ BIO CRÉOLE FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME PRUNEAUX	seisu	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PRUNEAUX
SAMEDI 10	SUCRE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - HARICOTS VERTS BIO CAMEMBERT YAOURT NATURE	Sel	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - HARICOTS VERTS BIO CAMEMBERT LIEGEOIS CAFÉ	seisu	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ
DIMANCHE 11	SUCRE	RILLETTES DE PORC - , CORNICHON BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL AOP GÂTEAU DU CHEF AUX POMMES BIO	Sel	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSE NATURE GÂTEAU DU CHEF AUX POMMES BIO	seisu	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 12 octobre au 18 octobre 2026 - Midi

LUNDI 12	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL CASSOLET TOULOUSAIN MIMOLETTE BIO FROMAGE BLANC NATURE	se sel	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL CURRY DE POISSON AUX CAROTTES - BOULGOUR SUISSE NATURE BRASSÉ AUX FRUITS	se sel	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) BRASSÉ AUX FRUITS
MARDI 13	SUCRE	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE GRENAILLE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	se sel	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE QUICHE DU CHEF AU SAUMON MSC - POÊLÉE DE LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON	se sel	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME BANANE
MERCREDI 14	SUCRE	OEUF DUR - MAYONNAISE HACHÉ AU VEAU - SAUCE BRUNE - CHOUX DE BRUXELLES - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	se sel	OEUF DUR - MAYONNAISE GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	se sel	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE SUCRÉ
JEUDI 15	SUCRE	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY CÔTE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FLAGEOLETS ET CHAMPIGNONS AU THYM FROMAGE À LA COUPE MADELEINE S/SUCRE	se sel	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY CÔTE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FLAGEOLETS ET CHAMPIGNONS AU THYM YAOURT NATURE FAR BRETON DU CHEF	se sel	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE
VENDREDI 16	SUCRE	CAKE DU CHEF AU CHÈVRE ET BUTTERNUT FILET DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME HVE	se sel	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX YAOURT BRASSÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	se sel	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
SAMEDI 17	SUCRE	ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA BLEU FRUIT DE SAISON	se sel	ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE OMELETTE DU CHEF - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	se sel	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
DIMANCHE 18	SUCRE	RILLETES DE POISSON PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX	se sel	RILLETES DE POISSON PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SUISSE NATURE CAKE DU CHEF AUX NOIX	se sel	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :

Prénom :

PEVELE .

Menu du 19 octobre au 25 octobre 2026 - Midi

LUNDI 19	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CUISSÉ DE POULET - SAUCE AUX ÉPICES - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Sel	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CUISSÉ DE POULET - SAUCE AUX ÉPICES - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON	selsu	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE
MARDI 20	SUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EDAM BIO YAOURT NATURE	Sel	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT NATURE MOUSSE CITRON	selsu	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CITRON
MERCREDI 21	SUCRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE CHOUCROUTE DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Sel	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE OEUF FLORENTINE ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	selsu	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME FRAISE
JEUDI 22	SUCRE	RILLETES DE PORC - , CORNICHON SAUTÉ DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIIS FROMAGE À LA COUPE MADELEINE S/SUCRE	Sel	CR SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIIS FROMAGE BLANC NATURE CLAFOUTIS DU CHEF AUX PRUNES	selsu	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
VENDREDI 23	SUCRE	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS GRATINÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	Sel	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS GRATINÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	selsu	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE
SAMEDI 24	SUCRE	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES BIO - VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BOEUF - SPAGHETTIS CAMEMBERT YAOURT BRASSÉ NATURE	Sel	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES BIO - VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BOEUF - SPAGHETTIS CAMEMBERT FLAN VANILLE	selsu	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN VANILLE
DIMANCHE 25	SUCRE	QUICHE DU CHEF AU POTIMARRON RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE CANTAL AOP TARTE DU CHEF POIRE CHOCOLAT	Sel	QUICHE DU CHEF AU POTIMARRON RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE YAOURT NATURE TARTE DU CHEF POIRE CHOCOLAT	selsu	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 26 octobre au 31 octobre 2026 - Midi

LUNDI 26	sucre	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CAROTTES - PENNE BIO MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME	sel	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CAROTTES - PENNE BIO YAOURT BRASSÉ NATURE YAOURT ARÔME	selsu	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
MARDI 27	sucre	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	sel	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL HACHIS PARMENTIER DU CHEF FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	selsu	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) VELOUTÉ NATURE
MERCREDI 28	sucre	TABOULÉ AU CITRON (SEMOULE BIO) CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE COMPOTE POMME COING	sel	TABOULÉ AU CITRON (SEMOULE BIO) CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE COMPOTE POMME COING	selsu	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME COING
JEUDI 29	sucre	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS FROMAGE À LA COUPE CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE	sel	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE SUISSE NATURE BEIGNET AU CHOCOLAT	selsu	OEUFS 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 30	sucre	FLAMISCHE DU CHEF AUX POIREAUX FILET DE MERLU BLANC - SAUCE ESTRAGON - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE	sel	FLAMISCHE DU CHEF AUX POIREAUX FILET DE MERLU BLANC - SAUCE ESTRAGON - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	selsu	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT PRALINÉ
SAMEDI 31	sucre	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE TARTIFLETTE DU CHEF BLEU FRUIT DE SAISON	sel	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE LASAGNES DU CHEF AUX LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	selsu	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS