



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 1^{er} octobre au 04 octobre 2026 - Midi

JEUDI 1	Menu A	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT FROMAGE À LA COUPE GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO	Menu B	CONCOMBRE - SAUCE BULGARE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES RONDELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF FROMAGE À LA COUPE GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO	Menu C	PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT FROMAGE À LA COUPE GÂTEAU DU CHEF ANANAS COCO
VENDREDI 2	Menu A	ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE À L'ANETH - JULIENNE DE LÉGUMES - CŒUR DE BLÉ PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	Menu B	ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - SALADÉ VERTÉ - VINAIGRETTE PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	Menu C	FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE À L'ANETH - JULIENNE DE LÉGUMES - CŒUR DE BLÉ PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ
SAMEDI 3	Menu A	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY WATERZOI DE POULET - SEMOULE BIO BLEU COMPOTE POMME COING	Menu B		Menu C	WATERZOI DE POULET - SEMOULE BIO BLEU COMPOTE POMME COING
DIMANCHE 4	Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS DU CHEF POIRE CHOCOLAT	Menu B		Menu C	PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS DU CHEF POIRE CHOCOLAT

Menu Petit Appétit

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 05 octobre au 11 octobre 2026 - Midi

Menu Petit Agéir

LUNDI 5	Menu A	PANAI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FUSILLI BIO AU SAUMON MSC EMMENTAL FLAN AU CARAMEL	Menu B	PANAI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL CHOU FARCHI - SAUCE TOMATE - COEUR DE BLÉ EMMENTAL FLAN AU CARAMEL	FUSILLI BIO AU SAUMON MSC EMMENTAL FLAN AU CARAMEL
MARDI 6	Menu A	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Menu B	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE QUICHE DU CHEF À L'OIGNON - JULIENNE DE LÉGUMES EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MERCREDI 7	Menu A	CRÊPE AU FROMAGE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Menu B	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE POISSON PANÉ MSC - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
JEUDI 8	Menu A	CHOU BLANC ET POMMES GRANY - VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE À LA COUPE FLAN PÂTISSIER DU CHEF	Menu B	CHOU BLANC ET POMMES GRANY - VINAIGRETTE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS FROMAGE À LA COUPE FLAN PÂTISSIER DU CHEF	SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE À LA COUPE FLAN PÂTISSIER DU CHEF
VENDREDI 9	Menu A	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	Menu B	COLESLAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) - FAÇON COLESLAW HACHIS PARMENTIER SAINT PAULIN COMPOTE POMME PRUNEAUX	DOS DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CAROTTES RONDELLES - RIZ BIO CRÉOLE SAINT PAULIN COMPOTE POMME PRUNEAUX
SAMEDI 10	Menu A	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE CRÈME - PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT LIEGEOIS CAFÉ	Menu B		PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE CRÈME - PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT LIEGEOIS CAFÉ
DIMANCHE 11	Menu A	RILLETTES DE PORC - CORNICHON BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TJAINÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL AOP GÂTEAU DU CHEF AUX POMMES BIO	Menu B		BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TJAINÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL AOP GÂTEAU DU CHEF AUX POMMES BIO



*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 12 octobre au 18 octobre 2026 - Midi

Manu Petit Aggétir

LUNDI 12	Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL CASSOULET TOULOUSAIN MIMOLETTE BIO BRASSÉ AUX FRUITS	Menu B	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL CURRY DE POISSON AUX CAROTTES - BOULGOUR MIMOLETTE BIO BRASSÉ AUX FRUITS	CASSOULET TOULOUSAIN MIMOLETTE BIO BRASSÉ AUX FRUITS
MARDI 13	Menu A	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	Menu B	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE QUICHE DU CHEF AU SAUMON MSC - POÊLÉE DE LÉGUMES GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE GRENAILLE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON
MERCREDI 14	Menu A	OEUF DUR - MAYONNAISE HACHÉ AU VEAU - SAUCE BRUNE - CHOUX DE BRUXELLES - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	Menu B	OEUF DUR - MAYONNAISE GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	HACHÉ AU VEAU - SAUCE BRUNE - CHOUX DE BRUXELLES - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON
JEUDI 15	Menu A	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY CÔTE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FLAGEOLETS ET CHAMPIGNONS AU THYM FROMAGE À LA COUPE FAR BRETON DU CHEF	Menu B	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY QUICHE DU CHEF AUX POIREAUX - CORDIALE DE LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE FAR BRETON DU CHEF	CÔTE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FLAGEOLETS ET CHAMPIGNONS AU THYM FROMAGE À LA COUPE FAR BRETON DU CHEF
VENDREDI 16	Menu A	CAKE DU CHEF AU CHÈVRE ET BUTTERNUT FILET DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	Menu B	CAKE DU CHEF AU CHÈVRE ET BUTTERNUT LONGUE DE PORC - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FILET DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT
SAMEDI 17	Menu A	ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA BLEU FRUIT DE SAISON	Menu B		COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA BLEU FRUIT DE SAISON
DIMANCHE 18	Menu A	RILLETES DE POISSON PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX	Menu B		PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 19 octobre au 25 octobre 2026 - Midi

Menu Petit Appétit

LUNDI 19	Menu A	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CUISSÉ DE POULET - SAUCE AUX ÉPICES - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu B	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR TARTE DU CHEF AU POTIRON ET MAROILLES - SALADE VERTE - VINAIGRETTE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CUISSÉ DE POULET - SAUCE AUX ÉPICES - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON
MARDI 20	Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EDAM BIO MOUSSE CITRON	Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE ESCALOPE DE PORC - SAUCE ARRABIATA - PETITS POIS EDAM BIO MOUSSE CITRON	FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EDAM BIO MOUSSE CITRON
MERCREDI 21	Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE CHOUCROUTE DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	Menu B	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	CHOUCROUTE DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
JEUDI 22	Menu A	RILLETES DE PORC - , CORNICHON SAUTÉ DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIIS FROMAGE À LA COUPE CLAFOUTIS DU CHEF AUX PRUNES	Menu B	RILLETES DE PORC - , CORNICHON CRÊPE FORESTIÈRE - JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE CLAFOUTIS DU CHEF AUX PRUNES	SAUTÉ DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIIS FROMAGE À LA COUPE CLAFOUTIS DU CHEF AUX PRUNES
VENDREDI 23	Menu A	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	Menu B	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW JAMBON DE DINDE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS GRATINÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON
SAMEDI 24	Menu A	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES BIO - VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BOEUF - SPAGHETTIS CAMEMBERT FLAN VANILLE	Menu B		BOLOGNAISE DE BOEUF - SPAGHETTIS CAMEMBERT FLAN VANILLE
DIMANCHE 25	Menu A	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	Menu B		RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE CANTAL AOP TARTE DU CHEF POIRE CHOCOLAT



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du 26 octobre au 31 octobre 2026 - Midi

Menu Periv Agéti

LUNDI 26	Menu A	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B
LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CAROTTES - PENNE BIO MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME		Menu B	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUICHE DU CHEF AUX FROMAGES - HARICOTS BEURRE MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME	AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CAROTTES - PENNE BIO MIMOLETTE BIO YAOURT ARÔME	
MARDI 27	Menu A	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B
PANAI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA BIO FRUIT DE SAISON		Menu B	PANAI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	
MERCREDI 28	Menu A	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B
TABOULÉ AU CITRON (SEMOULE BIO) CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE COMPOTE POMME COING		Menu B	TABOULÉ AU CITRON (SEMOULE BIO) MARMITE DE LA MER (POISSON MSC) ET SES LÉGUMES DE SAISON TOMME BLANCHE COMPOTE POMME COING	CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE COMPOTE POMME COING	
JEUDI 29	Menu A	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B
SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS FROMAGE À LA COUPE BEIGNET AU CHOCOLAT		Menu B	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE FROMAGE À LA COUPE BEIGNET AU CHOCOLAT	BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS FROMAGE À LA COUPE BEIGNET AU CHOCOLAT	
VENDREDI 30	Menu A	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B
FLAMISCHE DU CHEF AUX POIREAUX FILET DE MERLU BLANC - SAUCE ESTRAGON - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ		Menu B	FLAMISCHE DU CHEF AUX POIREAUX ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - POTATOES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	FILET DE MERLU BLANC - SAUCE ESTRAGON - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	
SAMEDI 31	Menu A	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B
CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE TARTIFLETTE DU CHEF BLEU FRUIT DE SAISON		Menu B		TARTIFLETTE DU CHEF BLEU FRUIT DE SAISON	