



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

***Nom :**

Prénom :

PÉVÈLE CAREMBAULT

Menu du :

01 novembre 2026 - Midi

	SUCRE		sel	sel	
	SALADE VERTE AUX GÉSÍERS - VINAIGRETTE POTÉE CHAMPENOISE SAINT-NECTAIRE AOP TARTE DU CHEF À LA CITROUILLE	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON BLANC MSC AUX LÉGUMES DU CHEF YAOURT BRASSÉ NATURE TARTE DU CHEF À LA CITROUILLE			

*Nom :

Prénom :

PEVELE

Menu du 02 novembre au 08 novembre 2026 - Midi

LUNDI 2	SUCRE	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	SEL	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SAUTÉ DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON 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) YAOURT ARÔME
MARDI 3	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EDAM BIO COMPOTE POMME HVE	SEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES SUISSE NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	SELSU	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT VANILLE
MERCREDI 4	SUCRE	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT ARÔME	SEL	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS OEUF FLORENTINE ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT ARÔME	SELSU	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT ARÔME
JEUDI 5	SUCRE	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE CAKE AU CITRON S/SUCRE	SEL	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)	SELSU	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC SUCRÉ
VENDREDI 6	SUCRE	SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - CHOU ROMANESCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN COMPOTE POMME CASSIS	SEL	SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - CHOU ROMANESCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF YAOURT NATURE COMPOTE POMME CASSIS	SELSU	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME CASSIS
SAMEDI 7	SUCRE	QUICHE DU CHEF À L'OIGNON TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SEL	QUICHE DU CHEF À L'OIGNON TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SELSU	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC AUX FRUITS
DIMANCHE 8	SUCRE	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS BEURRE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP CAKE DU CHEF RHUM ET RAISINS	SEL	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS BEURRE - GRATIN DAUPHINOIS YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE DU CHEF RHUM ET RAISINS	SELSU	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) VELOUTE NATURE

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 09 novembre au 15 novembre 2026 - Midi

9 LUNDI	SUCRE	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'AIL ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME PASSION	SEL	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'AIL ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SUISSE NATURE COMPOTE POMME PASSION	SELSU	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PASSION
10 MARDI	SUCRE	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	SEL	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL 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) YAOURT NATURE
11 MERCREDI	SUCRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHON RÔTI DE PORC - SAUCE MAROILLES - GRATIN D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE MADELEINE S/SUCRE	SEL	CR SALADE DE BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE POISSON MEUNIÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE TOMME BLANCHE PARIS BREST	SELSU	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE SUCRÉ
12 JEUDI	SUCRE	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT FROMAGE À LA COUPE YAOURT NATURE SUCRÉ	SEL	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT SUISSE NATURE YAOURT NATURE SUCRÉ	SELSU	OEUFS MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE
13 VENDREDI	SUCRE	ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE À L'ANETH - JULIENNE DE LÉGUMES - COEUR DE BLÉ PETIT MOULÉ NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE	SEL	ENDIVES - VINAIGRETTE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE À L'ANETH - JULIENNE DE LÉGUMES - COEUR DE BLÉ 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
14 SAMEDI	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 YAOURT NATURE COMPOTE POMME COING	SELSU	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME COING
15 DIMANCHE	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	SELSU	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 16 novembre au 22 novembre 2026 - Midi

LUNDI 16	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	SELSU	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) FLAN AU CARAMEL
MARDI 17	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	SELSU	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 18	SUCRE	CRÊPE AU FROMAGE PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	SEL	CRÊPE FORESTIÈRE FILET DE POISSON PANÉ MSC - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE 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 PASSION
JEUDI 19	SUCRE	CHOU BLANC ET POMMES GRANY - VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE À LA COUPE MADELEINE SISUCRE	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	SELSU	OEUF 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 20	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	SELSU	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME PRUNEAUX
SAMEDI 21	SUCRE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE CRÈME - PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT YAOURT NATURE	SEL	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - HARICOTS VERTS BIO CAMEMBERT LIEGEOIS CAFÉ	SELSU	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATÉ DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) LIEGEOIS CAFÉ
DIMANCHE 22	SUCRE	RILLETES DE PORC - , CORNICHON BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL AOP BROWNIES CHOCOLAT ET NOIX	SEL	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSE NATURE BROWNIES CHOCOLAT ET NOIX	SELSU	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) SUISSE NATURE

***Nom :**

Prénom :

PEVELE

Menu du 23 novembre au 29 novembre 2026 - Midi

LUNDI 23	SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL CASSOLET TOULOUSAIN MIMOLETTE BIO FROMAGE BLANC NATURE	SEL	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL CURRY DE POISSON AUX CAROTTES - BOULGOUR SUISSE NATURE BRASSÉ AUX FRUITS	SELSU	SALADE À L'ITALIENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE FONDU (PORTION) BRASSÉ AUX FRUITS
MARDI 24	SUCRE	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE RÔTI DE DINDE - SAUCE MARDILLES - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE GRENAILLE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	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	SELSU	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI FROMAGE FONDU (PORTION) COMPOTE POMME BANANE
MERCREDI 25	SUCRE	OEUF DUR - MAYONNAISE HACHÉ AU VEAU - SAUCE BRUNE - CHOUX DE BRUXELLES - POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	SEL	OEUF DUR - MAYONNAISE GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SELSU	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE PORC - PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE SUCRÉ
JEUDI 26	SUCRE	CÉLÉRI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY CÔTE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FLAGEOLETS ET CHAMPIGNONS AU THYM FROMAGE À LA COUPE MADELEINE S/SUCRE	SEL	CÉLÉRI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY CÔTE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FLAGEOLETS ET CHAMPIGNONS AU THYM YAOURT NATURE FAR BRETON DU CHEF	SELSU	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 27	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	SEL	CR HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX YAOURT BRASSÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SELSU	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU (PORTION) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
SAMEDI 28	SUCRE	ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA BLEU FRUIT DE SAISON	SEL	ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE OMELETTE DU CHEF - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SELSU	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLÉRI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE FONDU (PORTION) YAOURT NATURE
DIMANCHE 29	SUCRE	RILLETTES DE POISSON PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX	SEL	RILLETTES DE POISSON PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SUISSE NATURE CAKE DU CHEF AUX NOIX	SELSU	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) MIXÉ DE BOEUF - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE FONDU (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE

PEVELE

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Menu du 30 novembre

LUNDI 30	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
-------------	-------	---	-----	---	-------	--