



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Nom :
Menu du .

Prénom :
- 01 novembre 2026 - Midi

PEVELE

DIMANCHE

Menu A

SALADE VERTE AUX GÉSIEERS - VINAIGRETTE
POTÉE CHAMPENOISE
SAINT-NECTAIRE AOP
TARTE DU CHEF A LA CITROUILLE

Menu B

Menu C

POTÉE CHAMPENOISE
SAINT-NECTAIRE AOP
TARTE DU CHEF A LA CITROUILLE

Menu du 02 novembre au 08 novembre 2026 - Midi

*Nom : Prénom : PÈVELE CAREMBAULT

LUNDI 2	Mardi 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
Menu A CÈLERI 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 A BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EDAM BIO CRÈME DESSERT VANILLE	Menu A CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT ARÔME	Menu A PANAIIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)	Menu A SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - CHOU ROMANESCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN COMPOTE POMME CASSIS	Menu A QUICHE DU CHEF À L'OIGNON TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	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 CÈLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE GNOCCHIS GRATINÉS EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu B BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE EDAM BIO CRÈME DESSERT VANILLE	Menu B CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS ŒUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT ARÔME	Menu B PANAIIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL QUICHE DU CHEF AUX FROMAGES - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE À LA COUPE FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)	Menu B SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE HACHÉ AU VEAU - SAUCE BRUNE - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE SAINT PAULIN COMPOTE POMME CASSIS	Menu B TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Menu B CÈLERI 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	Menu C CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EDAM BIO CRÈME DESSERT VANILLE	Menu C SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT ARÔME	Menu C BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE FLAMUSSE (GÂTEAU AUX POMMES)	Menu C FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - CHOU ROMANESCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN COMPOTE POMME CASSIS	Menu C TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Menu C RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - HARICOTS BEURRE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP CAKE DU CHEF RHUM ET RAISINS

Menu du 09 novembre au 15 novembre 2026 - Midi

*Nom : Prénom : PÉVELÉ CAREMBAULT

LUNDI 9	Mardi 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
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 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 A PÂTE DE CAMPAGNE - , CORNICHON RÔTI DE PORC - SAUCE MAROILLES - GRATIN D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE PARIS BREST	Menu A CÉLERI RAPÉ - SAUCE REMOULADE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT FROMAGE À LA COUPE YAOURT NATURE SUCRÉ	Menu A ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE À L'ANETH - JULIENNE DE LÉGUMES - COEUR DE BLÉ PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	Menu A CHOU BLANC RAPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY WATERZOI DE POULET - SEMOULE BIO BLEU COMPOTE POMME COING	Menu A MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS DU CHEF POIRE CHOCOLAT
Menu B HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE À L'AIL RAVIOLINIS AU FROMAGE - SAUCE CRÈME ET CIBOULETTE MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME PASSION	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 B PÂTE DE CAMPAGNE - , CORNICHON FILET DE POISSON MEUNIERE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE TOMME BLANCHE PARIS BREST	Menu B CÉLERI RAPÉ - SAUCE REMOULADE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES RONDELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF FROMAGE À LA COUPE YAOURT NATURE SUCRÉ	Menu B ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET - SALADE VERTE - VINAIGRETTE PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	Menu B Menu B	Menu B Menu B
Menu C ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF MIMOLETTE BIO COMPOTE POMME PASSION	Menu C FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	Menu C RÔTI DE PORC - SAUCE MAROILLES - GRATIN D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE PARIS BREST	Menu C PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT FROMAGE À LA COUPE YAOURT NATURE SUCRÉ	Menu C FILET DE LIMANDE MSC - SAUCE À L'ANETH - JULIENNE DE LÉGUMES - COEUR DE BLÉ PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	Menu C WATERZOI DE POULET - SEMOULE BIO BLEU COMPOTE POMME COING	Menu C PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS DU CHEF POIRE CHOCOLAT

***Nom :** **Prénom :** **PÈVELE CAREMBAULT :**

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
Menu A	Menu A	Menu A	Menu A	Menu A	Menu A	Menu A
PANAIS RAPÉ - SAUCE COCKTAIL FUSILLI BIO AU SAUMON MSC EMMENTAL FLAN AU CARAMEL	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	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	COLESRAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) - FAÇON COLESRAW DOS DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CAROTTES RONDELLES - RIZ BIO CRÉOLE SAINT PAULIN COMPOTE POMME PRUNEAUX	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE CRÈME - PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT LIEGEOIS CAFÉ	RILLETES DE PORC - CORNICHON BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL AOP BROWNIES CHOCOLAT ET NOIX
Menu B	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B
PANAIS RAPÉ - SAUCE COCKTAIL CHOU FARCI - SAUCE TOMATE - COEUR DE BLÉ EMMENTAL FLAN AU CARAMEL	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE QUICHE DU CHEF À L'OIGNON - JULIENNE DE LÉGUMES EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	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	CHOU BLANC ET POMMES GRANY - VINAIGRETTE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS FROMAGE À LA COUPE FLAN PÂTISSIER DU CHEF	COLESRAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) - FAÇON COLESRAW HACHIS PARMENTIER SAINT PAULIN COMPOTE POMME PRUNEAUX		
Menu C	Menu C	Menu C	Menu C	Menu C	Menu C	Menu C
FUSILLI BIO AU SAUMON MSC EMMENTAL FLAN AU CARAMEL	BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA - GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE À LA COUPE FLAN PÂTISSIER DU CHEF	DOS DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CAROTTES RONDELLES - RIZ BIO CRÉOLE SAINT PAULIN COMPOTE POMME PRUNEAUX	PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE CRÈME - PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT LIEGEOIS CAFÉ	BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL AOP BROWNIES CHOCOLAT ET NOIX

***Nom :** **Prénom :** PÈVELE CAREMBAULT J.

LUNDI 23	Mardi 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
Menu A	Menu A	Menu A	Menu A	Menu A	Menu A	Menu A
BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL CASSOLET TOULOUSAIN MIMOLETTE BIO BRASSÉ AUX FRUITS	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RAPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE GRENAILLE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	OEUF DUR - MAYONNAISE HACHÉ AU VEAU - SAUCE BRUNE - CHOUX DE BRUXELLES POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	CÉLERI RAPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY CÔTE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FLAGOLETS ET CHAMPIGNONS AU THYM FROMAGE À LA COUPE FAR BRETON DU CHEF	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	ICEBERG - CROÛTONS - VINAIGRETTE COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA FRUIT DE SAISON	RILLETES DE POISSON PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX
Menu B	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B	Menu B
BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL CURRY DE POISSON AUX CAROTTES - BOULGOUR MIMOLETTE BIO BRASSÉ AUX FRUITS	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RAPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE QUICHE DU CHEF AU SAUMON MSC - POÊLÉE DE LÉGUMES GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	OEUF DUR - MAYONNAISE GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	CÉLERI RAPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY QUICHE DU CHEF AUX POIREAUX - CORDALE DE LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE FAR BRETON DU CHEF	CAKE DU CHEF AU CHÈVRE ET BUTTERNUT LONGE DE PORC - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT		
Menu C	Menu C	Menu C	Menu C	Menu C	Menu C	Menu C
CASSOLET TOULOUSAIN MIMOLETTE BIO BRASSÉ AUX FRUITS	RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - HARICOTS VERTS - POMMES DE TERRE GRENAILLE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	HACHÉ AU VEAU - SAUCE BRUNE - CHOUX DE BRUXELLES POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	CÔTE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FLAGOLETS ET CHAMPIGNONS AU THYM FROMAGE À LA COUPE FAR BRETON DU CHEF	FILET DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - RIZ DE CAMARGUE AUX POIREAUX PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA BLEU FRUIT DE SAISON	PALERON BRAISÉ - FAÇON MIRONTON - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX

Menu du 30 novembre

LUNDI 30	Menu A CAROTTES RAPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CUISSE DE POULET - SAUCE AUX ÉPICES - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu B CAROTTES RAPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR TARTE DU CHEF AU POTIRON ET MAROILLES - SALADE VERTE - VINAIGRETTE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Menu C CUISSE DE POULET - SAUCE AUX ÉPICES - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON
--------------------	--	--	---