

Menus Vaux le pénit



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Tajine marocain végétarien  et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Langres AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Tomate et vinaigrette basilic menthe </p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce aux olives</p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p>	<p>F é r i é</p>	<p>F é r i é</p>	
<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme poire</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>			

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Vaux le pénit



Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de pommes de terre aux olives	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	
		Pomelos et sucre	Melon	
***	***	***	***	***
Ravioli au bœuf et à la dinde et emmental	Cuisse de poulet LR au jus	Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Filet de Merlu sauce tomate
SV : Ravioli tofu et basilic	SV : Omelette aux fines herbes	SV : Cubes de colin sauce tomate		
***	***	***	***	***
(plat complet)	Frites	Carottes	(plat complet)	Coquillettes BIO et emmental
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	Fromage fondu vache qui rit BIO			Yaourt aromatisé
***	Fromage frais fouetté BIO	***	***	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Fruit	Glace à l'eau	Purée pomme banane BIO	Génoise roulée au chocolat	Fruit BIO
			Génoise roulée à la myrtille	Fruit BIO
<i>Pain et bâton de chocolat</i>	<i>Petit beurre</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain au lait</i>
<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Jus de pomme</i>
<i>Purée pomme fraise</i>	<i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Purée pomme ananas</i>	<i>Lait</i>	<i>Petit fromage blanc nature et sucre</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Menus Vaux le pénit

du 20 au 24 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	***	***	***	<i>L'Odyssé du goût : Tahiti</i>
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Emincé de dinde LR sauce Dijonnaise	Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio et emmental	Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes
	***	SV : Crispidor à l'emmental	***	***
	Haricots verts BIO	Petit pois	(plat complet)	Filet de colin sauce coco et citron vert
	***	***	***	***
	Bleu d'Auvergne AOP	Fromage frais petit cotentin	Petit fromage frais nature et sucre	Riz pilaf
Comté AOP	Fromage frais saint môret	Petit fromage frais aux fruits	***	
***	***	***	***	
Semoule au lait nappé caramel	Fruit BIO	Fruit BIO	***	
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit BIO	Fruit BIO	***	
	<i>Pain et miel</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et beurre</i>
	<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>
	<i>Petit fromage frais sucré</i>	<i>Purée pomme abricot</i>	<i>Compote pomme banane</i>	<i>Lait arôme chocolat</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Vaux le pénit



Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Nems de poulet	Concombre à la crème		
***	***	Radis beurre	***	***
Merguez	 Nuggets de poulet	Sauté de dinde LR sauce pomme curry	Pizza au fromage	Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille)
SV : Omelette aux fines herbes	SV : Crispidor à l'emmental	SV: Boulettes de flageolets BIO sauce tomate		
***	***	***		***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Gnocchetti et emmental	Semoule	Salade verte	(plat complet)
***	***	***		***
Petit fromage frais sucré			Yaourt aromatisé BIO	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
Petit fromage frais aux fruits			Yaourt nature et sucre BIO	Brie
***	***	***		***
Fruit BIO	Tarte noix de coco	Crème dessert saveur caramel	Brownie	Compote pomme fraise allégée en sucre
Fruit BIO	Fruit	Dessert lacté vanille nappé caramel	Donut's	Compote pomme allégée en sucre
<i>Pain et confiture</i>	<i>Biscuits nappés de chocolat</i>	<i>Gâteau moelleux au citron</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>
<i>Compote pomme fraise</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Purée de pomme abricot</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Vaux le pénit



Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz aux olives 			Tomate et vinaigrette à la moutarde
Pastèque	Tomate et vinaigrette à la moutarde			Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Rôti de porc * sauce caramel	Sauté de bœuf BIO 	Emincé de dinde LR sauce paprika 	Merlu sauce basilic 
***	SV : Omelette au fromage	SV : Pavé de colin aux herbes de provence	SV : Nuggets de poisson blanc	***
***	***	***	***	***
(plat complet)	Courgettes BIO 	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre BIO 
***	***	***	***	***
***	***	Langres AOP 	Petit fromage frais aux fruits	***
***	***	Pont l'Eveque AOP 	Petit fromage frais nature et sucre	***
***	Fruit BIO 	Grillé aux pommes 	Fruit BIO 	Mousse saveur chocolat au lait °
Glace à l'eau	Fruit BIO 	Barre pâtissière 	Fruit BIO 	Crème dessert saveur vanille
<i>Pain et confiture</i>	<i>Muffin vanille aux pépites de chocolat</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Palet breton</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Fruit</i>
<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Purée pomme</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Vaux le pénit



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Menu enfant</i></p> <p>Melon</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>SV : Chili sin carne</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur chocolat ° SV : dessert lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Concombre et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>SV : Omelette</p> <p>***</p> <p>Petits pois, pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR sauce kedjrou (tomates, aubergines)</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine</p> <p>***</p> <p>Gratin duo chou fleur et brocolis</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature BIO et sucre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Torsades et sauce aux champignons et à la crème et emmental</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Bûche de chèvre BIO </p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p><i>Cookie au chocolat</i></p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p><i>Pain et miel</i></p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Vaux le pénit



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque		Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	<i>Repas froid</i>	Salade de lentilles et fromage de brebis
Melon		Carottes râpées et vinaigrette aux fruits de la passion	Concombre à la crème	Coleslaw
***	***	***	***	***
Riz et légumes korma butternut	Rôti de dinde LR au jus	Hachis parmentier au bœuf BIO	Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc
***	SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : Parmentier de poisson ***	SV : œuf dur mayonnaise ***	***
(plat complet)	Carottes BIO	(plat complet)	Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis)	Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines)
***	***	***	***	***
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits BIO			
Carré	Petit fromage frais nature BIO et sucre			
***	***	***	***	***
	Fruit BIO	Mousse saveur chocolat au lait °		Fruit BIO
	Fruit BIO	Crème dessert saveur vanille	Ile flotante	Fruit BIO
<i>Biscuits nappés de chocolat</i>	<i>Moelleux aromatisé au citron</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Pain et pâte à tartiner chocolat</i>
<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>
<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Compote de pomme</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Purée de pomme fraise</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Vaux le pénil



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pommes de terre sauce ravigote		<i>Bientôt les vacances !</i>	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette
***	Nouilles savoyennes au pesto	***	Pastèque	***
Sauté de dinde LR sauce au thym	Omelette	Pavé de colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab	Burrito bowl (riz, pois chiche, cheddar, sauce guacamole au fromage blanc)
SV : Emincé de saumon sauce citron		***	SV : Colin meunière	***
Coquillettes BIO et emmental	Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)	Haricots verts BIO	Frites	(plat complet)
***	***	***	***	***
Pont l'Eveque AOP		Petit fromage frais nature et sucre		
Comté AOP	***	Petit fromage frais aux fruits		***
***	Fruit BIO	***		***
Gâteau haricot rouge et chocolat	Fruit BIO	Compote pomme abricot	Smoothie	Glace à l'eau
Pain et beurre	Crêpe fourrées chocolat	Pain et confiture	Pain et bâton de chocolat	Madeleine
Jus de pommes	Lait	Compote pomme abricot	Fruit	Yaourt nature et sucre
Yaourt nature et sucre	Fruit	Lait	Yaourt à boire	Jus d'orange

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

