

















# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 04 au 08 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Emincé de dinde LF  sauce stoganoff (crème, champignons, tomate)</p> <p>SV : Omelette au fromage ***</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Langres AOP  </p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p> <p>Dessert lacté saveur caramel</p>	<p>***</p> <p>Lasagnes à la bolognaise </p> <p>SV : Lasagnes à la provençale ***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits </p> <p>Petit fromage frais nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Crêpe jambon emment  SP : crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf BIO  sauce olives</p> <p>SV : Pavé de colin mariné huile d'olive et citron ***</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Riz  façon korma et butternut  (crème, tomate, curry, carottes, pommes de terre, oignons, gingembre)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fromage fondu ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Salade mixte et vinaigrette moutardée</p> <p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Emincé de saumon sauce romarin et citron </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Moelleux au chocolat </p> <p>Barre pâtissière</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit nappé chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc fruité</p>

° 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 11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Filet de poulet LR  sauce dijonnaise (moutarde et échalotte)</p> <p>SV : Nuggets de blé ***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Tajine marocaine  et semoule (patate douce, carottes, pois chiche, olives, sauce tomate)</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Bûche de chèvre BIO </p> <p>Coulommiers BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Steak haché de bœuf BIO  sauce thym</p> <p>SV : Pané de blé, graines, épinards et emmental ***</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p> <p>Crème renversée</p>	<p>***</p> <p>Croque monsieur  SP : pizza au fromage</p> <p>SV : Pizza au fromage ***</p> <p>Salade Iceberg</p> <p>***</p> <p>Livarot AOP </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Cake à la myrtille du chef</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin  pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Purée  de pommes de terre BIO</p> <p>***</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>
<p>Petit beurre</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Mini roulé framboise</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</p>

° 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 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce tomate, olives, origan</p> <p>SV : Tortilla plancha ***</p> <p>Chou fleur BIO </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Bleu d'Auvergne AO </p> <p>***</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Donut's</p>	<p>***</p> <p>Saucisse fumée * SP : Saucisse de volaille</p> <p>SV : Saucisse de blé de soja ***</p> <p>Lentilles de Mondreville </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise BIO </p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p></p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Cubes de saumon  sauce curry</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade mixte et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>SV : Fingers de soja et blé ***</p> <p>Frites BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme passion allégée en sucre</p> <p>***</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Pâtes coude  sauce fèves et pesto </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>Bleu tendre</p> <p>***</p> <p>Dessert saveur chocolat</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit caramel nappée chocolat</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>

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





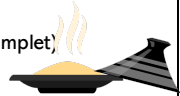











\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>★ ★ <b>Menu oriental</b> ★ ★</p>			
<p>***</p> <p>Haut de cuisse de poulet LR sauce miel citron</p> <p>SV : Escalope de blé ***</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Maroilles AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Tomates et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et semoule</p> <p>SV : Couscous Végétarien ***</p> <p>(plat complet) </p> <p>***</p> <p>Corne de gazelle </p> <p> </p>	<p>***</p> <p>Rôti de porc* sauce charcutière SP : Rôti de dinde</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine ***</p> <p>Gnocchettis et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Mimolette BIO </p> <p>Emmental BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Concombre BIO  et vinaigrette moutardée</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Beignets sticks à la mozzarella  </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>***</p> <p>Cubes de colin d'Alaska  sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Palmiers</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Moelleux aux amandes</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme passion</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus 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 Pénil



Semaine du 01 au 05 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F É R I É	Macédoine mayonnaise			
	Haricots verts et vinaigrette moutardée ***	***		
	Cordon bleu de dinde 	Cuisse de poulet LR au jus et oignons  	Œuf à la coque 	Beaufilet de hoki sauce citron 
	***	SV: Finger de blé et soja ***	***	***
	Courgettes ***	Lentilles de Mondreville 	Frites ***	Légumes ratatouille ***
	***	Edam	***	***
	Fruit	Tomme blanche ***	***	***
Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre	Compote pomme allégée en sucre	Cake aux pralines roses du chef 	Fruit
	Muffin nature et pépites de chocolat	Palet breton	Pain et confiture	Biscuit nappé chocolat
	Lait	Fromage blanc fruité	Fruit	Fromage blanc nature et sucre
	Compote de pomme poire	Fruit	Petit fromage frais nature et sucre	Jus multifruit

° 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 08 au 12 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Cordon bleu de dinde 	*** Sauté de dinde LP sauce aux olives 	Concombre et vinaigrette moutardée	*** Pavé de colin mariné aux herbes de provence 	Tomates et vinaigrette moutardée
*** Purée d'épinards et pommes de terre	SV : Escalope de blé ***	Radis et beurre	*** Brocolis BIO 	Carottes râpées et vinaigrette moutardée
*** Petit fromage frais aux fruits	Gnocchetti	*** Chipolata * SP : Merguez	*** Cantal AOP 	*** Pennes sauce façon bolognaise aux lentilles  
*** Petit fromage frais nature et sucre	Coulommiers BIO 	SV : Saucisse de blé de soja ***	*** Saint nectaire AOP 	*** (plat complet)
*** Fruit	Bûche de chèvre BIO 	*** Semoule	*** Chou chocolat noisette (choco trésors)	*** Glace à l'eau
*** Fruit	Fruit BIO 	Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel	Chouquettes fourrées à la crème vanille	
*** Fruit	Fruit BIO 	Dessert lacté saveur chocolat		
Pain au lait Yaourt à boire Compote pomme mirabelle	Sablé coco Lait Fruit	Moelleux à la carotte Lait Yaourt aromatisé	Pain et beurre Fruit Fromage blanc nature et sucre	Palet breton Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme

° 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 15 au 19 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Nuggets de poule </p> <p>SV : Nuggets de blé ***</p> <p>Purée de butternut BIO </p> <p>***</p> <p>Langres AOP </p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Boullgour et légumes à la mexicaine (maïs, haricots rouges, brocolis, oignons) </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>Mini cabrette BIO </p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade mixte et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LF  sauce aux fines herbes</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine ***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>***</p> <p>Steak haché de bœuf B  sauce poivrade </p> <p>SV: Omelette ***</p> <p>Beignets de courgettes  </p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat</p>	<p></p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce coco et citron vert </p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Madelaine</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Mini roulé fourré framboise</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake fondant citron</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote 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 Pénil



Semaine du 22 au 26 Avril 24 - Vacances zone b

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Orge perlé et lentilles à la provençale  </p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Munster AOP </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p>	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce tomate</p> <p>SV : Beignets stick de mozzarella ***</p> <p>Riz à la gachucha (tomate, oignon, olive)</p> <p>***</p> <p>Buchette aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Pommes de terre, thon, oignon, olive</p> <p>Pâtes, poivrons, tomates, olives (salade du soleil)</p> <p>***</p> <p>Filet de poulet LR  sauce paprika et persil</p> <p>SV : Nuggets de blé ***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>SV : Saucisse de blé de soja ***</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Gâteaux aux pommes</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaufre nappé chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Cookie cacao pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Biscuits sablés</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>

° 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 29 Avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menus Enfants :)</b></p> <p>Tomates et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV : Tortilla plancha</p> <p>Purée carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré au chocolat </p>	<p>***</p> <p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce thon basilic</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Purée pomme ananas</p> <p>Purée pomme</p>	<p>é</p> <p>r</p> <p>é</p> <p>F</p>	<p>***</p> <p>Cheeseburge </p> <p>SV : Fish burger</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>***</p> <p>Tortelloni au fromage  </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Petit fromage frais nature BIO et sucre  </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>		<p>Palet breton</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Moelleux aux amandes</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme ananas</p>

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

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

