

# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce paprika persil </p> <p>SV: Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Carottes et coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO ** et sucre </p> <p>Yaourt aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO ** </p> <p>Fruit BIO ** </p>	<p>Soupe tomate vermicelles</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce antillaise (carottes, patate douce) </p> <p>SV: Merlu sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc, caramel, muesli </p>	<p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV: Beignets stick mozzarella</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes BIO </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Betteraves et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Sauce bolognaise aux lentilles et penne semi complètes BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette miel et moutarde ancienne et dés de cantal AOP ** </p> <p>Salade de mâche vinaigrette miel et moutarde ancienne et dés de cantal AOP ** </p> <p>***</p> <p>Colin mariné à l'huile d'olive et citron vert </p> <p>***</p> <p>Epinards à la crème et Riz</p> <p>***</p> <p>Purée pomme coing</p> <p>Purée pomme</p>
<p><i>Palmier</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p>	<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Génoise roulée myrtille</i></p> <p><i>Compote pomme fraise</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Pain et miel</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fromage blanc fruité</i></p>

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

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

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel BIO</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p>Soupe de potiron et fromage vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet sauce miel poivron</p> <p>SV : Colin sauce estragon</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO **</p> <p>Fruit BIO **</p>	<p><i>Vendée Globe</i></p> <p><b>Rillettes de sardine</b> VG : œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p><b>Jambon blanc*</b></p> <p>SV : Saucisse de blé et soja</p> <p><b>Haricots blancs</b></p> <p>***</p> <p><b>Brioche et confit de poire</b></p>	<p>***</p> <p>Nuggets de poisson d'avocado</p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>***</p> <p>Cake à la carotte</p>
	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit tablette de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p><i>Jus de pomme</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p>Yaourt aromatisé</p>

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

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

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe tomate et vermicelles		Salade de pommes de terre, aux olives noires		Salade verte BIO ** et vinaigrette à l'huile de noix
***	***	Haricots blancs à la provençale	***	Céleri BIO râpé ** et vinaigrette à l'huile de noix
Sauté de poulet BIO au jus de viande	Sauce au thon et riz pilaf	Steak haché de bœuf au jus	Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)	Sauce tartiflette, emmental et pommes de terre persillées
SV : Colin jus aux herbes	***	SV : Falafels pois chiche BIO	***	
Lentilles de Mondreville		Gratin chou fleur	Carottes BIO	(plat complet)
***	***	***	***	***
	Yaourt nature et sucre		Pont l'Evêque AOP **	Fromage frais de campagne et miel
	Yaourt aux fruits		Munster AOP **	Fromage frais de campagne et sucre
	***	***	***	
Purée de pomme BIO	Génoise roulée vanille abricot	Fruit	Fruit BIO **	
Purée pomme pruneau	Génoise roulée chocolat	Fruit	Fruit BIO **	
Céréales aux pétales dorés	Pain et confiture	Cookies aux pépites de chocolat	Pain et miel	Pain et bâton de chocolat
Lait	Fruit	Yaourt à boire	Jus d'orange	Fruit
Purée pomme coing	Fromage blanc nature et sucre	Compote pomme	Petit fromage frais nature et sucre	Lait

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

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









\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 25 Novembre au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP ** 			Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Soupe carottes et muscade
Œuf dur Mayonnaise ***	***	***	Salade verte et vinaigrette à la moutarde ***	*** 
Sauté de dinde LR  sauce façon blanquette	Chili végétal  aux haricots rouges  	Pépites de colin pané aux céréales  	Sauce carbonara de lardons *	Parmentier au thon et purée de pommes de terre
SV: Crispidor à l'emmental ***	***	***	SV : Sauce champignon et crème ***	***
Purée de patate douce ***	(plat complet) ***	Haricots verts ***	Torsades et fromage râpé ***	Salade verte et vinaigrette à la moutarde ***
	Petit fromage frais nature et sucre	Tomme blanche		Fromage fondu vache qui rit
	Petit fromage frais aux fruits ***	Brie ***		Fromage fondu aux noix ***
Mousse au chocolat °	Fruit	Cake coco aux pépites de chocolat	Compote pomme banane allégée en sucre	Fruit
Dessert lacté saveur vanille	Fruit		Compote pomme allégée en sucre	Fruit
Pain et beurre Fruit Yaourt nature et sucre	Pain et pâte à tartiner Purée pomme fraise Yaourt à boire	Pain et confiture Fruit Faisselle nature et sucre	Barre bretonne Lait chocolaté Purée pomme abricot	Biscuit tablette de chocolat Fruit Fromage blanc nature et sucre

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

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

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe tomate et pâtes alphabet </p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet sauce au thym</p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Petits pois BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette à la framboise et dès de chèvre </p> <p>Carottes râpées et vinaigrette à la framboise et dès de chèvre </p> <p>***</p> <p>Sauté de porc LR *  sauce champignon crémé</p> <p>SV : Sauce champignon et crème</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO  et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Purée pomme fraise</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Nuggets de poulet </p> <p>SV : Colin meunière</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>Saint paulin</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole et vinaigrette basalmique et dès de cantal AOP ** </p> <p>Epinards jeunes pousses et vinaigrette basalmique et dès de cantal AOP ** </p> <p>***</p> <p>Riz et crème de lentilles corail au curry  </p> <p>***</p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Calamars à la romaine </p> <p>***</p> <p>Purée de Butternut BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Millefeuilles </p> <p>Tartelette pastel de nata </p>
<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Rocher coco nappé chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme poire</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>

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

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

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauce bolognaise au bœuf BIO </p> <p>SV : Sauce au thon et tomate</p> <p>***</p> <p>Fusili BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature BIO et sucre </p> <p>Petit fromage frais nature aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO ** </p> <p>Fruit BIO ** </p>	<p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes) et Semoule </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri râpé et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Chou blanc et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce pomme curry</p> <p>SV: Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Chou fleur et riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>Salade verte BIO ** </p> <p>vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Carottes râpées BIO ** </p> <p>et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc *</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre et fromage raclette</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et miel</p> <p>Fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Soupe poireau et pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Carottes et purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Madelaine</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Sirop grenadine</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Brioche</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>

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

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

\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 16 au 21 Décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP ** </p> <p>Chou blanc et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP ** </p> <p>*** </p> <p>Dés de colin à la portugaise (tomates, poivrons)  et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat °</p> <p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p>	<p>*** </p> <p>Sauté de dinde LR sauce aux olives</p> <p>SV : Beignets sticks Mozzarella ***</p> <p>Brocolis et Semoule</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature BIO **  et sucre</p> <p>Fromage blanc nature BIO **  et confiture</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse *</p> <p>SV : Saucisse de blé et soja ***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO ** </p> <p>Fruit BIO ** </p>	<p>***</p> <p>Pizza aux 3 fromages BIO   </p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO ** </p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO </p> <p>Yaourt nature BIO **  et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO** </p> <p>Fruit BIO** </p>	
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Gaufre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Biscottes et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait aromatisé fraise</p>	<p>Pain et bâton chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>

Repas de Noël

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

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







\*\* Aide UE à destination des écoles



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 23 au 27 Décembre 2024-**Vacances scolaires toutes zones**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives et vinaigrette à la moutarde			Panais remoulade aux pommes	Salade iceberg vinaigrette aux agrumes et dés d'emmental
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde			Céleri râpé et vinaigrette à la moutarde	Chou rouge vinaigrette aux agrumes et dés d'emmental
***	***		***	***
Sauté de bœuf BIO  sauce Goulash	Riz  et pois chiche, épinards au tandoori		Aiguillette de poulet au jus	Nuggets de poisson  davicroquettes 
SV: Omelette aux fines herbes ***	***		SV: Samoussa aux légumes ***	***
Petits pois carottes	(plat complet)	<b>Noël</b>	Purée de patate douce et pommes de terre	Haricots verts
***	***		***	***
	Fromage frais de campagne et sucre			
	Fromage frais de campagne et confiture			
Ile flottante	Fruit		Crème dessert chocolat BIO 	
Riz au lait	Fruit		Crème dessert vanille BIO 	Cake aux poires
Pain et miel	Sablés		Pain et beurre	Pain et confiture
Fruit	Jus d'orange		Lait	Fruit
Yaourt nature et sucre	Lait		Fruit	Yaourt à boire

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

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

\*\* Aide UE à destination des écoles





# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025- **Vacances scolaires toutes zones**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde				Houmous de pois chiche
Céleri remoulade				Friand au fromage
***	***		***	***
Farfalles aux fèves et pesto et fromage râpé	Cuisse de poulet LR et jus de viande		Hachis parmentier au bœuf	Pavé de colin à la napolitaine
***	SV : Merlu jus aux herbes ***		SV: Parmentier de légumes ***	***
(plat complet)	Riz BIO à la ciboulette et huile de sésame	<b>Jour de l'an</b>	Salade verte BIO **	Frites
***	***		***	***
Barre bretonne	Cantal AOP **		Fromage blanc nature BIO ** et sucre	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel
Cake marbré chocolat	Pont l'Evêque AOP **		Fromage blanc nature BIO ** et confiture	Dessert lacté saveur vanille
	Fruit		Fruit	
	Fruit		Fruit	
Pain et beurre	Pain au lait		Madeleine	Petit beurre
Lait	Fruit		Purée pomme poire	Yaourt nature et sucre
Fruit	Yaourt à boire		Lait chocolaté	Jus multifruit

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

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

\*\* Aide UE à destination des écoles

