

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024



Etablissement



François Mitterrand Vaux Le Pénil

Aide UE à destination des écoles

Repas végétarien

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON		OEUF MAYONNAISE DUO DE SAUCISSON
BOLOGNAISE BOEUF BIO  SV/SP: DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	TAJINE VÉGÉTARIEN (LÉGUMES ET LÉGUMES SECS)	CORDON BLEU DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE SV/SP: NUGGET DE POISSON SAUCE TOMATE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
MACARONIS BIO 	SEMOULE BIO 	CAROTTES LOCALES VICHY 	DUO DE CHOU BIO 
BRIE MIMOLETTE		ST MORET KIRI	
FRUIT DE SAISON BIO  FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ YAOURT VANILLE BIO 	MOELLEUX NOIX DE COCO DU CHEF MOELLEUX CITRON DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO  FRUIT DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Aide UE à destination des écoles



Férié		Repas végétarien	
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	SALADE ENDIVE A L'EMENTAL		POTAGE DE CRESSON
	SALADE CROUTON MAIS		
	STEAK HACHÉ BIO SAUCE BARBECUE 	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE POMME DE TERRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON 
	SV:STEAK DE THON SAUCE OSEILLE		
	FRITES		BROCOLIS BIO BRAISÉ 
		ROUY	
		TOMME NOIRE	
	ILE FLOTTANTE	CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 
	CRÈME AUX OEUFS VANILLE	CAKE CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil



Aide UE à destination des écoles

Repas végétarien



lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
	BETTERAVE BIO		TABOULE
	CAROTTE RÂPÉE BIO		CHAMPIGNON À LA GRECQUE
PAELLA VÉGÉTARIENNE AUX POIS CHICHES	POT AU FEU (BOEUF BBC) SV/SP: TARTE TOMATE CHEVRE	RÔTI DE PORC BBC AU THYM SV/SP: FILET DE HOKI MSC SAUCE BLANCHE	SAUMONETTE MSC A L'OSEILLE
RIZ BIO	LÉGUMES DU POT	MACARONI BIO	HARICOT VERT BIO
KIRI		PETIT SUISSE AROMATISÉ	
ST MORET		PETIT SUISSE NATURE	
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON BIO	TIRAMISU CAFE	FRUIT DE SAISON BIO
COMPOTE POMMES & POIRES	FRUIT DE SAISON BIO	TIRAMISU FRUIT ROUGE	FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil



Aide UE à destination des écoles



Repas végétarien



lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
PÂTÉ DE CAMPAGNE	POTAGE DE LÉGUMES		
TERRINE DE POISSON			
SAUTÉ DE DINDE BBC FAÇON BLANQUETTE 	CROQUE COULIS DE LÉGUMES GRATINÉ À LA MOZZA	JAMBON BLANC LOCAL 	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 
SV: OEUF BÉCHAMEL		SV/SP: TARTE 3 FROMAGES	
PETITS POIS BIO AUX OIGNONS 	SALADE	POMME RISSOLÉE	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 
		PETIT MOULE AFH	GOUDA
		CHANTENEIGE	BLEU
FRUIT DE SAISON BIO 	PÊCHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO 	FINANCIER BANANE DU CHEF
FRUIT DE SAISON BIO 	ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO 	FINANCIER FRAMBOISE DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil



Aide UE à destination des écoles



Repas végétarien



lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
BETTERAVES ROUGES BIO	POTAGE DE CRESSON		
CHOU FLEUR BIO			
BOURGUIGNON DE BOEUF LR	CRÊPE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC BBC SAUCE CAMEL	CALAMAR A LA ROMAINE
SV/SP : FRIAND FROMAGE		SV/SP: OEUF BECHAMEL	
FRITES	PENNE BIO	HARICOTS PLATS	PURÉE DE POTIRON
		CANTAL AOP	FROMGE BLANC NATURE
		TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC SUCRE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT ARÔMATISÉ	FRUITS DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES DU CHEF
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON BIO	TARTE AUX POIRES DU CHEF

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil



Aide UE à destination des écoles



Repas végétarien



lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
OEUF THON MAYONNAISE	CÉLERI RÉMOULADE BIO		
OEUF MIMOSA	CAROTTE LOCALES RAPEE		
SAUCISSE FUMÉE	TARTIFLETTE	FALAFEL SAUCE BLANCHE (SAUCE BLANCHE DU CHEF)	BLANQUETTE DE COLIN MSC
SV/SP : RAVIOLIS DE LÉGUMES	SV/SP : BACALHAU FAÇON DE CHEF AU COLIN		
LENTILLES HVE	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR	BROCOLIS BIO À L'AIL	TORSADES BIO
		BUCHE DE CHÈVRE MÉLANGE	YAOURT NATURE
		CAMEMBERT BIO	YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE POMME & BANANE	ROULÉ CONFITURE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE POMME & POIRE		FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil



Aide UE à destination des écoles

Repas végétarien		MENU DE NOEL	
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
	APÉRO : COCKTAIL FRUIT ET GRENADINE + CHIPS	TABOULE	POTAGE DE LÉGUMES
BOULETTES AU SOJA TOMATE BASILIC	RÔTI DE BOEUF LR SAUCE FORESTIÈRE	SALADE DE RIZ	CUISSE DE POULET BBC
	SV: BOUCHET FORESTIÈRE DE LA MER MSC	QUICHE FROMAGE	SV/SP : QUENELLE DE BROCHET
SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES	POMME DUCHESSE	SALADE	HV BIO ET POIVRONS
BRIE	PLATEAU DE FROMAGES		ROUY
MIMOLETTE			TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON BIO	BUCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CAMEL
FRUIT DE SAISON BIO	CHOCOLAT + CLÉMENTINE	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT VANILLE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

