

Menus Vaux le Pénil



Semaine du 02 au 06 Septembre 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>C'est la rentrée</i>			
	Pastèque		Salade verte BIO** et vinaigrette à la moutarde et dés de chèvre	
	Melon jaune		Tomates BIO ** et vinaigrette à la moutarde et dés de chèvre	
***	***	***	***	***
Omelette	Crispidor à l'emmental	Rôti de dinde LR sauce aigre douce	Sauté de bœuf sauce aux olives	Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage
---	---	<i>SV : Colin meunière</i>	<i>SV : Filet de colin sauce tomate</i>	---
Légumes du soleil (Tomate, Aubergine, Courgette) et Blé	Petits pois et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Semoule	Coquillettes semi-complètes BIO et fromage râpé
***	***	***	***	***
Camembert BIO**		Yaourt aromatisé		Saint nectaire AOP**
Coulommiers BIO**		Yaourt nature et sucre		Comté AOP**
***	***	***	***	***
Fruit	Dessert lacté saveur chocolat	Gaufre Bruxelloise et coulis de chocolat	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit BIO **
Fruit	Dessert lacté saveur vanille	Barre pâtissière	Compote pomme allégée en sucre	Fruit BIO**
Pain et bâton de chocolat	Pain et beurre	Fourrandise fourrée chocolat	Pain et confiture	Madeleine
Lait	Fruit	Fruit	Lait	Fromage blanc nature
Compote poire	Petit fromage frais nature et sucre	Lait aromatisé fraise	Fruit	Jus d'orange

° 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 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menus Enfants
		Oeuf dur BIO mayonnaise 		
		Salami * et cornichon		Friand au fromage
***	***	***	***	***
Merlu  sauce citron	Boulgour  et tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, raisins secs)	Bolognaise de bœuf	Escalope de dinde sauce dijonnaise	Steak haché sauce ketchup
---	---	SV : Sauce thon à la tomate et basilic	SV : Galette soja tomate basilic	SV : Dacquoise de poisson
Haricots verts et riz	(plat complet)	Pennes rigate et fromage râpé	Carottes et lentilles de Mondreville 	Purée de pommes de terre
***	***	***	***	***
Tomme blanche	Gouda		Yaourt nature BIO** 	
Brie	Saint Paulin		Yaourt aromatisé BIO 	
***	***	***	***	***
Fruit		Fruit BIO ** 		
Fruit	Ile flottante	Fruit BIO** 	Smoothie abricot pomme banane	Fruit
Pain et miel	Pain et bâton de chocolat	Briochette aux pépites de chocolat	Petit beurre	Pain et confiture
Fromage blanc nature et sucre	Fruit	Lait	Yaourt à boire	Fruit
Jus de pomme	Yaourt nature aromatisé	Compote pomme fraise	Fruit	Petit fromage frais sucré

° 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 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP			Betteraves
Soupe de petits pois	Coleslaw			
***	***	***	***	***
Parmentier de colin à la purée de pommes de terre BIO	Sauté de bœuf sauce paprika persil	Œuf à la coque	Cuisse de poulet rôti LR aux fines herbes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic
---	SV : Crispidor à l'emmental	---	SV : Calamars à la romaine	---
(plat complet)	Carottes BIO	Frites	Légumes ratatouille et blé	(plat complet)
***	***	***	***	***
		Coulommiers	Yaourt nature BIO** et sucre	
		Bûche aux laits mélangés	Yaourt nature brassé BIO et sucre	
***	***	***	***	***
Fruit	Tarte au flan	Purée pomme banane BIO	Fruit BIO **	Crème dessert saveur vanille
Fruit	Gâteau basque	Purée pomme BIO	Fruit BIO**	Crème dessert saveur caramel
Pain et beurre	Pain et miel	Petit beurre	Marbré chocolat	Pain et pâte à tartiner
Lait	Fruit	Fromage blanc nature et sucre	Lait	Fruit
Fruit	Petit fromage frais aux fruits	Jus de pomme	Compote poire	Petit fromage frais 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 23 au 27 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<i>Assiette végétale</i>
	Soupe potiron		Céleri râpé BIO au curry	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	Concombre rondelles BIO** et vinaigrette à la moutarde et dés de chèvre	***
Sauté de dinde sauce romarin	Lasagne provençale	Rôti de bœuf et mayonnaise	Colin d'Alaska au riz soufflé	Parmentier de lentilles verte et champignon, purée de butternut
SV : Omelette	***	SV : Finger blé et soja	***	***
***	(plat complet)	Frites	Haricots beurre	(plat complet)
Brocolis et Semoule	***	***	***	***
Munster AOP**	Yaourt nature BIO** et sucre	Mimolette		
Gorgonzola AOP **	Fromage blanc nature BIO et sucre	Emmental		
***	***	***		***
Fruit BIO **		Compote pomme fraise allégée en sucre		
Fruit BIO**		Compote pomme allégée en sucre	Moelleux aux pommes et figues	Liégeois saveur chocolat
Pain et confiture	Madeleine	Pain et bâton de chocolat	Pain et beurre	Barre bretonne
Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Lait aromatisé fraise	Fruit	Yaourt nature
Jus de pomme	Compote pomme abricot	Fruit	Lait	Fruit

° 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 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de porc * sauce moutarde à l'ancienne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Purée d'haricots verts et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO aux fruits </p> <p>Yaourt nature BIO ** et sucre </p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>compote pomme allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Bolognaise de bœuf </p> <p>SV : Sauce thon tomate et basilic ***</p> <p>Farfalles et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Saint nectaire AOP** </p> <p>Pont l'Evêque AOP** </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Escalope de dinde LR sauce butternut et champignons crémés</p> <p>SV : Filet de colin sauce butternut champignons crémés ***</p> <p>Carottes et Semoule</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO ** </p> <p>Fruit BIO** </p>	<p>Concombre BIO** à la vinaigrette crémeuse</p> <p>Céleri râpée BIO** et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Quenelles natures sauce tomate </p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Salade verte et vinaigrette moutardée</p> <p>Carottes râpées à l'aneth et dès de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Brocolis au curry</p> <p>***</p> <p>Cake chocolat framboise</p>
<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</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 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus enfants				
	Pomelos et sucre			Panais rémoulade aux pommes
Coleslaw		Soupe de lentilles et lait de coco		Endives et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Cordon bleu de dinde	Riz korma végétarien patate douce et édamame	Rôti de porc * au jus d'oignons SP : Rôti de dinde LR au jus d'oignons	Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés	Pavé de colin à la napolitaine
***	***	SV : Crispidor à l'emmental	SV : Parmentier aux légumes	SV : Pavé de colin à la napolitaine
	(plat complet)	Petits pois	(plat complet)	Confit de carottes et Boulgour
Pennes semi complètes BIO et fromage râpé	***	***	***	***
Yaourt nature et sucre			Cantal AOP**	Yaourt nature BIO ** et sucre
***	***	***	***	***
	Crème dessert saveur chocolat BIO	Banane topping caramel	Smoothie pomme banane	
	Crème dessert saveur vanille BIO			
Brioche	Pain et miel	Petit beurre	Gaufre	Pain et confiture
Jus de pomme	Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise	Jus d'orange	Lait
Petit fromage frais aux fruits	Fruit	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Compote pomme poire

° 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 14 au 18 Octobre 2024 - Semaine du goût - **Les Epices**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe picarde à la betterave	Endives BIO ** et vinaigrette agrumes cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines		Concombre et vinaigrette au guacamole et dés de mimolette
***	***	***	***	***
Pâtes coudes sauce pois chiche, épinards, tandoori	Sauté de dinde LR sauce pommes curry crémée	Rôti de bœuf et ketchup	Nuggets de blé et sauce fromage blanc à la menthe et épices kebab	Pavé de colin d'Alaska au crumble pain d'épices
---	SV : Crispidor à l'emmental ---	SV : Merlu sauce tomate ---	---	---
(plat complet)	Semoule BIO	Carottes au cumin	Haricots verts	Purée de pommes de terre à la noix de muscade
***	***	***	***	***
***	***	***	Munster AOP**	***
Fruit	Fromage blanc au miel et aux amandes	Fruit BIO **	Cake aux épices (cannelle, girofle, gingembre, muscade)	Compote de pomme poire et cardamome
Pain et bâton de chocolat	Pain et confiture	Génoise yaourt fourrée à la fraise	Pain et beurre	Céréales au maïs soufflé
Lait	Fruit	Lait	Jus multifruit	Lait
Compote pomme coing	Yaourt à boire	Compote pomme banane	Yaourt aromatisé	Fruit

° 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 21 au 25 Octobre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde		Soupe de poireaux et pommes de terre		
Endives et vinaigrette à la moutarde				
***	***	***	***	***
Cuisse de poulet LR  rôti au jus	Riz  sauce pois chiche, tikka massala et graines de courge	Rôti de porc * sauce pruneaux SP : Rôti de dinde LR sauce pruneaux	Sauté de bœuf sauce goulash	Colin d'Alaska  au riz soufflé 
SV : Tortilla plancha		SV : Calamars à la romaine	SV : Pavé de colin à la napolitaine	
***	***	***	***	***
Haricot beurre	(plat complet)	Farfalles BIO  et emmental râpé	Pomme noisette	Purée de potiron et pommes de terre
***	***	***	***	***
	Gouda		Yaourt nature BIO **  et sucre	Carré
	Edam		Yaourt aux fruits BIO  et sucre	Camembert
***	***	***	***	***
Tarte flan 	Crème dessert saveur caramel	Purée pomme ananas	Fruit	Fruit BIO ** 
Gâteau basque 	Liégeois au chocolat	Purée pomme	Fruit	Fruit BIO** 
Pain et miel	Pain et beurre	Madelaine	Pain et pâte à tartiner	Barre bretonne
Fruit	Jus de pomme	Lait	Compote pomme abricot	Petit fromage frais aux fruits
Lait	Fromage blanc nature et sucre	Compote pomme fraise	Lait	Jus d'orange

° 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 28 Octobre au 01 Novembre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Tajine marocain (patate douce, carottes, pois chiche) et Semoule </p> <p>---</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO ** </p> <p>et sucre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Soupe</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce dijonnaise </p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella</p> <p>---</p> <p>Brocolis BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake aux pralines roses</p>	<p>***</p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>---</p> <p>Epinards à la béchamel et Riz</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO ** </p> <p>Fruit BIO** </p>	<p>Salade verte et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson Davicroquettes  </p> <p>---</p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Férial</p>
<p>Biscuit tablette chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Moelleux aux pommes</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Pain et beurre</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

