

Menus Vaux le pénil

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes BIO** et vinaigrette à l'huile de noix et fromage de brebis		Galette des Rois	Pois chiche et vinaigrette au pesto rouge
	Endives BIO** et vinaigrette à l'huile de noix et fromage de brebis		Iceberg et vinaigrette à la moutarde	Pommes de terre et vinaigrette au pesto rouge
***	***	***	***	***
Emincé de dinde LR sauce aigre douce	Sauté de bœuf BIO sauce orientale	Beaufilet de hoki sauce curry	Jambon de dinde	Nuggets de blé et ketchup
SV : Omelette	SV : Tajine marocain végétarien		SV : Galette de boulgour, haricots rouges, tomate, poivrons	
***	***	***	***	***
Chou fleur et riz pilaf	Semoule BIO	Coquillettes et fromage râpé	Pommes noisettes	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)
***	***	***	***	***
Cantal AOP**		Yaourt aux fruits		
Saint Nectaire AOP**		Yaourt nature et sucre		
***	***	***	***	***
Fruit	Crème dessert saveur chocolat BIO	Fruit		Fromage frais de campagne nature et sucre
Fruit	Crème dessert saveur vanille BIO	Fruit	Galette frangipane	Fromage frais de campagne nature et confiture
Petit beurre	Pain et confiture	Génoise roulée myrtille	Pain au lait	Pain et bâton de chocolat
Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Jus de raisin	Fruit	Lait
Fruit	Fruit	Petit fromage frais nature et sucre	Yaourt à boire	Jus de pomme

** aide UE à destination des écoles

° 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 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Pennes semi-complètes BIO et sauce tomate, lentilles façon bolognaise  	*** Cordon bleu de dinde  SV : Crispidor à l'emmental	*** Cuisse de poulet LR sauce moutarde 	*** Saucisse de Strasbourg * SV : Saucisse végétale	Iceberg et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP**  Epinards jeunes pousses et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP**  ***  Pavé de colin crumble pain d'épices
*** (plat complet)	*** Pommes de terre quartier avec peau et ketchup	*** Courgette BIO et riz créole 	*** Lentilles de Mondreville 	*** Carottes BIO 
*** Camembert	*** Petit fromage frais nature et sucre	*** Edam	***	***
*** Fromage frais le carré	*** Petit fromage frais aux Fruits	*** Saint Paulin	***	***
*** Fruit	*** Paris Brest 	*** Banane topping chocolat	*** Smoothie pomme, mandarine, miel	*** Beignets chocolat 
*** Fruit	***	*** Banane topping crème fouetée	***	*** Beignets framboise 
Pain et beurre	Céréales maïs soufflé au miel	Madeleine	Pain et confiture	Marbré chocolat
Fromage blanc et miel	Lait	Yaourt nature et sucre	Fruit	Fruit
Jus d'orange	Purée pomme abricot	Fruit	Yaourt aromatisé	Lait

** aide UE à destination des écoles

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

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



Menus Vaux le pénitil

Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz, tomate, et poivrons	Céleri rémoulade	Betteraves sauce façon Voronoff (crème moutarde)	Agrumes
***	Salade de pois chiche, tomate, olive, cumin	Panais rémoulade aux pommes	Coleslaw	Chou chinois et vinaigrette aux agrumes
Omelette BIO	Emincé de porc LR * au jus	Jambon de dinde	Tarte aux 3 fromages	Beaufilet de hoki sauce coco et citron vert
***	SV : Stick mozzarella	SV : Saucisse végétarienne	***	***
Petits pois mijotés BIO	Carottes	Torsades et fromage râpé	Haricots verts	Purée de potiron
***	***	***	***	***
Gorgonzola AOP**	Fruit BIO**	Crème dessert saveur vanille	Fruit BIO**	***
Pont l'Evêque AOP**	Fruit BIO**	Crème dessert saveur chocolat	Fruit BIO**	Gâteau mandarine et cacao
Purée de pomme banane BIO				
Purée pomme BIO				
Petit beurre	Barre bretonne	Pain et confiture	Palmier	Pain et beurre
Petit fromage frais nature et sucre	Sirop de grenadine	Fruit	Lait	Fruit
Fruit	Purée pomme poire	Fromage blanc fruité	Purée de pomme	Yaourt à boire

** aide UE à destination des écoles

° 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 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre épices kebab		Soupe de légumes (carottes, poireau, navet, pomme de terre)		Radis beurre
Taboulé				Pomelos et sucre
***	***	***	***	***
Tajine émincé de dinde LR sauce poire, miel, cumin	Pois chiche, épinards, curry et Fusilli BIO	Hachis parmentier au bœuf BIO	Rôti de veau sauce au thym	Colin pané au riz soufflé
SV : Omelette		SV : Hachis parmentier végétal	SV : Pavé de colin huile d'olive et citron vert	***
***	***	***	***	***
Carottes au cumin	(plat complet)	Salade verte BIO	Riz et lentilles à l'indienne (épices tandoori)	Boulgour BIO aux petits légumes
***	***	***	***	***
	Emmental		Yaourt nature BIO**	
	Tomme noire		Yaourt aux fruits BIO	
***	***	***	***	***
Fruit	Purée de pomme coing	Entremets pistache	Fruit BIO**	Fromage blanc nature et miel
Fruit	Purée de pomme	Fruit	Fruit BIO**	Fromage blanc nature et confiture
Céréales aux pétales dorées	Biscuit tablette de chocolat	Pain d'épice	Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner
Lait	Yaourt nature et sucre	Fruit	Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage frais et sucre
Purée pomme fraise	Jus de pomme	Lait	Purée pomme pruneau	Jus de raisin

** aide UE à destination des écoles

° 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 Février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP** </p> <p>Carottes et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP** </p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse * </p> <p>SV : Stick mozzarella </p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme poire BIO </p> <p>Purée de pomme BIO </p>	<p>***</p> <p>Crispidor à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Carottes confites</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Coleslaw</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>SV : Saucisse végétarienne </p> <p>***</p> <p>Pennes et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté à la fraise à boire</p>	<p>Tartinade potiron, fromage frais, ciboulette </p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Tartiflette de porc *</p> <p>SV : Tartiflette végétarienne </p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO** </p> <p>Fruit BIO** </p>	<p>Chandeleur</p> <p>Iceberg et vinaigrette balsamique</p> <p>***</p> <p>Colin meunière </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crêpe et pâte à tartiner</p>
<p>Palmier</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Palet breton</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Cookies pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>

** aide UE à destination des écoles

° 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 10 au 14 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe potiron et vache qui rit	*** 	***	Iceberg et vinaigrette à la ciboulette	Endives et vinaigrette à l'huile de noix et dés de cantal AOP**
Tortilla plancha (omelette aux pommes de terre et oignons)	Sauté de dinde LR sauce poivron miel SV : Cubes de colin sauce tomate ***	Steak haché au bœuf sauce tomate SV : Merlu sauce tomate ***	Carottes râpées et vinaigrette à la ciboulette Aiguillette poulet sauce champignons crème SV : Sauce champignons crème ***	Soupe tomate vermicelles et dés de cantal AOP ***
Haricots verts	Carottes et Semoule *** Fromage frais de campagne nature et sucre Fromage frais de campagne nature et confiture ***	Fusilli BIO et fromage râpé *** Coulommiers BIO** Camembert BIO** ***	Purée de pommes de terre	Chou fleur *** ***
Purée pomme fraise	Fruit BIO** 	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Tarte clafoutis poire et chocolat
Purée pomme	Fruit BIO** 	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille	
Gaufre	Barre bretonne	Céréales au riz soufflé au cacao	Pain et beurre	Pain et confiture
Yaourt aux fruits	Faisselle nature et sucre	Compote pomme fraise	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Fruit	Jus d'orange	Lait	Fruit	Lait

** aide UE à destination des écoles

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

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



Menus Vaux le pénitil

Semaine du 17 au 21 Février 2024 - Vacances scolaires Zone C



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre			Carottes râpées BIO**  et vinaigrette à la framboise et dés d'emmental
***	Pomelos et sucre	***	Soupe légumes et tomate	Céleri râpée BIO**  et vinaigrette à la framboise et dés d'emmental
				***  
Chili con carne	Cuisse de poulet LR sauce moutarde	Jambon de dinde	Pizza au fromage BIO  	Nuggets de poisson (davicroquettes)
SV : Chili sin carne	SV : Cubes de saumon sauce oseille	SV : Saucisse végétarienne	***	***
***	***	***		
Riz BIO 	Carottes et lentilles vertes	Pommes de terre Smile	Salade verte BIO  	Purée de patate douce et pommes de terre
***	***	***	***	***
Pont l'Evêque AOP** 		Brie		
Bleu d'Auvergne AOP** 		Carré		
***	***	***	***	***
Fruit BIO** 	Brownie 	Liégeois saveur vanille	Fruit BIO** 	
				Smoothie poire et miel
Fruit BIO** 	Gâteau basque 	Liégeois saveur chocolat	Fruit BIO** 	
Petit beurre	Pain et bâton de chocolat	Biscuit sablé coco	Pain et confiture	Pain au lait
Lait	Fruit	Fruit	Jus de raisin	Fruit
Purée pomme ananas	Yaourt aux fruits	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Yaourt à boire

** aide UE à destination des écoles

° 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 24 au 28 Février - Vacances Scolaire Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Carottes râpées BIO**  et vinaigrette à la moutarde	***	***	Iceberg et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP** 
***	Céleri râpé BIO**  et vinaigrette à la moutarde	***	***	Mâche et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP** 
Lasagnes à la provençale 	Sauté de porc * LR sauce aigre douce 	Cubes de saumon au jus aux herbes 	Cuisse poulet rôti au jus	Boulettes de sarrasin et lentilles sauce tomate  
***	SV : Pané graines épinards	***	SV : Quenelles nature sauce crème	***
(plat complet)	Brocolis et Semoule	Courgettes et riz safrané	Purée choux de Bruxelles et pommes de terre 	Frites
Bûchette aux laits mélangés (au lait de vache et chèvre)	***	Emmental	Fromage blanc BIO**  aux fruits	***
Coulommiers	***	Saint Paulin	Fromage blanc nature BIO**  et sucre	***
Purée pomme banane BIO 	Yaourt nature BIO**  et sucre	Fruit	Fruit BIO** 	Entremet au chocolat 
Purée pomme BIO 	Yaourt nature BIO**  et confiture	Fruit	Fruit BIO** 	***
Brioche	Pain et pâte à tartiner	Cake fourré abricot	Pain et confiture	Petit beurre
Petit fromage frais aux fruits	Lait	Faisselle nature et confiture	Fruit	Fruit
Fruit	Compote pomme poire	Purée de pomme	Lait	Yaourt nature et confiture

** aide UE à destination des écoles

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

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

