

Menus Vaux le Pénil



Semaine du 03 au 07 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Carottes et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce de légumes façon Korma (carottes, petits pois, pommes de terre, riz, gingembre) et Riz BIO</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Lasagnes bolognaises</p> <p>SV : Lasagnes à la provençale</p> <p>***</p> <p>Icerbeg et vinaigrette</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>Pomelos et sucre</p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau LR sauce marenco (tomate, champignons)</p> <p>SV : Tajine marocain végétarien</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Carnaval</p>  <p>Hot dog saucisse de volaille</p> <p>SV : Hot dog saucisse végétarienne</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau et ketchup</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p>  <p>***</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>***</p> <p>Carottes et purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP **</p> <p>Saint Nectaire AOP **</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Faisselle nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Céréales et mais soufflé au miel</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme fraise</p>

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

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

**AIDE EU EN DIRECTION DES ECOLES



Menus Vaux le Pénit



Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Coleslaw rouge  (carottes, chou rouge, mayonnaise)		Œuf dur BIO  sauce cocktail
***	***	Mâche et vinaigrette moutarde	***	Œuf dur BIO  mayonnaise
Bolognaise de bœuf	Nuggets crispidor à l'emmental 	Beaufilet de hoki sauce citron 	Pilon de poulet jus aux herbes	Tajine végétarien (pois chiche, carottes) et Boulgour 
SV : Sauce caponata	***	***	SV : Pavé de blé, épinards, graines	***
Pennes et fromage râpé	Riz BIO 	Haricots verts BIO 	Purée de pommes de terre	(plat complet)
***	***	***	***	***
Fromage frais ail et fines herbes petit moulé	Fromage de campagne nature et sucre		Yaourt nature BIO **  et sucre	Coulommiers
Fromage frais nature (St Morêt)	Fromage de campagne nature et miel		Yaourt nature BIO **  et confiture	Tomme blanche
***	***	***	***	***
Purée pomme coing	Fruit BIO ** 		Fruit BIO ** 	Smoothie pomme, banane et sirop d'érable 
Purée de pomme	Fruit BIO ** 	Cake à la carotte	Fruit BIO ** 	Fruit
Palmier Fruit Yaourt aromatisé	Biscuit tablette de chocolat Lait Purée pomme banane BIO 	Pain et beurre Fruit Petit fromage blanc nature et sucre	Cake fourrée abricot Yaourt à boire Purée pomme coing	Pain et confiture Lait Fruit

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

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

**AIDE EU EN DIRECTION DES ECOLES



Menus Vaux le Pénit



Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc BIO ** </p> <p>et vinaigrette miel et moutarde</p> <p>***</p> <p></p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>SV : Omelette</p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Mini chou vanille </p> <p>Chou choco trésor </p>	<p>***</p> <p></p> <p>Cubes de colin sauce crème</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO ** </p> <p>Brie BIO ** </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte BIO </p> <p>et vinaigrette moutarde et dès d'emmental</p> <p>***</p> <p></p> <p>Bolognaise de canard et haricots blancs</p> <p>SV : Sauce caponata</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme coing</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Salade de pommes de terre et olives noires</p> <p>Salade de coquillettes pesto</p> <p>***</p> <p> </p> <p>Nuggets de blé et sauce fromage blanc, menthe, épices kebab</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO ** </p> <p>Fruit BIO ** </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine</p> <p>***</p> <p>Pâtes coudes </p> <p>et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO ** </p> <p>et sucre</p> <p>Yaourt aux fruits BIO </p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Palmier</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaufre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</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 (*)

**AIDE EU EN DIRECTION DES ECOLES



Menus Vaux le Pénit



Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette crémeuse et dés d'emmental</p> <p>Endives et vinaigrette crémeuse et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Couscous végétale aux 5 légumes (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches, raisins secs)</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO</p> <p>***</p> <p>Purée pomme fraise</p> <p>Purée pomme</p>	<p>***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fromage frais de campagne nature et sucre</p> <p>Fromage frais de campagne nature et confiture</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO **</p> <p>Fruit BIO **</p>	<p>***</p> <p>Emincé de porc* LR jus aux herbes</p> <p>SV : Beignets stick mozzarella</p> <p>***</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Menus enfants</p> <p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Cheeseburger</p> <p>SV : Falafels BIO</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p>	<p>Tomate concassée et chips de maïs</p> <p>Guacamole et chips de maïs</p> <p>***</p> <p>Poisson blanc façon meunière</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO **</p> <p>Fruit BIO **</p>
<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme banane BIO</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Brioche pépites de chocolat</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Purée pomme poire</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale ³

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

**AIDE EU EN DIRECTION DES ECOLES



Menus Vaux le Pénil



Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri râpé BIO **  et vinaigrette miel et moutarde ancienne	Radis beurre		Coleslaw et dés de cantal AOP 
	Chou rouge BIO **  et vinaigrette miel et moutarde ancienne	Pomelos et sucre		Scarole et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP 
***	***	***	***	***
Cordon bleu de dinde 	Sauté de dinde LR  aux petits oignons	Sauté de bœuf sauce au thym	Riz BIO  et Sauce aux légumes teriyaki  (carottes, champignons, haricot mungo, gingembre, huile de sésame)	Merlu sauce citron 
***	SV : Colin sauce crème aux herbes	SV : Samoussa légumes	***	***
Frites	Haricots verts et pâtes gnocchis et fromage râpé	Lentilles de Mondreville 	(plat complet)	Carottes
***	***	***	***	***
Yaourt nature BIO **  et sucre			Petit fromage blanc aux fruits	
Yaourt nature BIO **  et confiture			Petit fromage blanc sucré	
***	***	***	***	***
Fruit BIO ** 	Mousse au chocolat au lait ^o	Purée pomme poire BIO 	Fruit BIO ** 	Barre bretonne
Fruit BIO ** 	Dessert gélifié saveur vanille nappé caramel	Purée pomme BIO 	Fruit BIO ** 	Cake marbré chocolat
Palet breton	Moelleux citron	Génoise roulée myrtille	Pain et pâte à tartiner	Pain et beurre
Lait	Fruit	Yaourt nature et sucre	Lait	Fruit
Purée pomme pruneau	Petit fromage blanc nature et sucre	Jus multifruit	Purée pomme abricot	Yaourt aux fruits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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

**AIDE EU EN DIRECTION DES ECOLES



Menus Vaux le Pénit



Semaine du 07 au 11 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois et vinaigrette à la moutarde et dés de fromage de brebis			Tomates BIO ** et vinaigrette basilic	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP
Betterave	***		Salade verte BIO ** et vinaigrette basilic	Concombre et fromage de brebis à la crème de paprika
Pommes de terre et dés de colin à la portugaise (sauce à la tomate et poivron)	Coquillettes semi complète BIO et fromage râpé et sauce tomate, lentilles, égrené végétal et graine courge	Pilon de poulet au jus	Sauté de bœuf BIO sauce poivrade	Colin pané au riz soufflé
(plat complet)	***	SV : Merlu au jus ***	SV : Colin meunière ***	***
	Fromage blanc nature et sucre	Boullgour et courgettes	Purée de pommes de terre BIO	Petits pois mijotés
	Fromage blanc aux fruits	Edam	***	***
Île flottante	Fruit BIO **	Fruit	Yaourt nature BIO ** et confiture	***
Dessert gélatiné saveur vanille nappé caramel	Fruit BIO **	Fruit	Yaourt nature BIO ** et sucre	Clafoutis à la pomme
Pain et bâton de chocolat	Biscuit nappé de chocolat	Pain et miel	Gaufre	Pain au lait
Fruit	Lait	Petit fromage blanc nature et miel	Faisselle nature et sucre	Fruit
Yaourt aromatisé	Purée pomme pêche	Jus de raisin	Fruit	Yaourt à boire

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale ¹

* plat à base de porc et son substitut (*) ¹

**AIDE EU EN DIRECTION DES ECOLES



Menus Vaux le Pénit



Semaine du 14 au 18 avril - Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO et vinaigrette à l'huile de noix	Soupe potiron et vache qui rit		Concombre et vinaigrette moutarde	Iceberg et vinaigrette balsamique et dés de cantal AOP
Céleri râpé BIO et vinaigrette à l'huile de noix				
***	***	***	***	***
Sauce crème et champignons	Omelette	Couscous de merguez, légumes et pois chiche	Nuggets de poisson blanc (davicroquettes)	Cuisse de poulet LR sauce moutarde
***	***	SV : Couscous végétarien	***	SV : Cubes de colin sauce citron
Macaronis semi complètes BIO et fromage râpé	Haricots verts	Semoule BIO	Epinards crème et pommes de terre	Frites
***	***	***	***	***
		Fromage blanc BIO aux fruits		
		Fromage blanc nature BIO et sucre		
***	***	***	***	***
Purée pomme banane BIO	Fruit BIO	Fruit	Crème dessert saveur chocolat	Donuts
Purée pomme BIO	Fruit BIO	Fruit	Crème dessert saveur vanille	Beignets fourrés framboise
Pain et bâton de chocolat	Céréales riz soufflé cacao	Pain et confiture	Madeleine	Petit beurre
Petit fromage blanc nature et sucre	Lait	Yaourt nature et sucre	Fruit	Fruit
Fruit	Compote pomme abricot	Jus d'orange	Lait	Yaourt aromatisé

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

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

**AIDE EU EN DIRECTION DES ECOLES



Menus Vaux le Pénil



Semaine du 21 au 25 avril - *Vacances scolaires Zone C*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férial			<i>Repas du Printemps</i>	
	Coleslaw	Crêpe à l'emmental	Iceberg et billes de mozzarella et vinaigrette à la moutarde	
	Céleri Rémoulade	Crêpe aux champignons		
	***	***	***	***
	Raviolis au bœuf et à la tomate	Sauté de dinde LR sauce moutarde	Boulette de bœuf et mouton sauce tomate	Emincé de saumon sauce citron
	***	SV : Saucisse végétale ***	SV : Boulettes sarrasin sauce tomate ***	***
	(plat complet)	Petits pois mijotés	Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé	Courgettes et Riz BIO
	***	***	***	***
	***	***	***	Fromage fondu vache qui rit BIO
	Purée pomme	Fruit	***	Fromage frais fouetté BIO
	Purée de pomme pruneau	Fruit	Cake au chocolat	Fruit
	Gaufrette vanille	Petit beurre	Pain et miel	Pain et beurre
	Lait	Yaourt nature sucré	Fruit	Lait
	Fruit	Jus multifruit	Petit fromage nature sucré	Purée pomme

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

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

**AIDE EU EN DIRECTION DES ECOLES



Menus Vaux le Pénil



Semaine du 28 avril au 02 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates et vinaigrette à la moutarde et dès d'emmental	Concombre et vinaigrette aux herbes et dès de mimolette		
***	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde et dès d'emmental	Iceberg et vinaigrette aux herbes et dès de mimolette		***
Raviolis au bœuf et à la dinde et fromage râpé	Boullgour et Sauce légumes du sud	Pavé de colin au crumble de pain d'épices		Jambon de dinde
SV : Raviolis au tofu BIO			Férié	SV : Pavé de blé, épinards, graines
***	***	***		***
(plat complet)	(plat complet)	Purée de pommes de terre BIO		Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé
***	***	***		***
Camembert				Fromage fondu ail et fines herbes
Bûche aux laits mélangés (vache et chèvre)				Fromage fondu petit moulé
***	***	***		***
Fruit BIO **	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie fraise banane		Fruit
Fruit BIO **	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit		Fruit
Cookies p&pites de chocolat	Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner		Pain et beurre
Lait	Fruit	Yaourt à boire		Lait
Purée pomme ananas	Yaourt aux fruits	Fruit		Purée pomme poire

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

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

**AIDE EU EN DIRECTION DES ECOLES

