

# Menus Vaux le pénil Commission



Semaine du 07 au 11 Juillet 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates BIO  et vinaigrette framboise et dés de cantal AOP </p> <p>Carottes BIO  vinaigrette framboise et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Chili sin carne  et riz BIO </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR  sauce curry</p> <p>SV : Omelette aux herbes ***</p> <p>Chou fleur et pomme de terre persillée</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc de campagne et brisure de spéculoos</p> <p>Fromage blanc de campagne et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Concombre BIO  et vinaigrette crémeuse</p> <p>Salade verte BIO  et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV : Colin d'Alaska sauce provençale ***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté à boire saveur fraise</p>	<p><b>Repas froid</b></p> <p>Melon</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake coco et pépites de chocolat</p>	<p>Guacamole</p> <p>Concombre et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Colin pané  au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>Yaourt nature BIO  et confiture</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Pain au lait</p> <p>Fromage blanc et confiture</p> <p>Jus d'orange</p>
<p>Céréales pétales dorées</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu Kiri</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Gaufre</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fromage blanc et confiture</p> <p>Jus d'orange</p>

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

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



# Menus Vaux le pénil Commission



Semaine du 14 au 18 juillet 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Tomate et vinaigrette guacamole</p> <p>***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carotte BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse chocolat au lait °</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Emincé de porc* LR </p> <p>au jus de viande</p> <p>SV : Falafels aux pois chiche BIO</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature SIGY et sucre </p> <p>Yaourt nature SIGY et confiture </p> <p>***</p> <p>Tarte flan</p>	<p>Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin)</p> <p>Salade Mexicaine (maïs, oignons, poivrons haricots rouges)</p> <p>***</p> <p>Beignet de poisson </p> <p>SV : Crispidor emmental</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Gnocchi et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p><b>Menu italien</b></p> <p></p> <p>Gaspacho de tomate </p> <p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce tomate lentilles façon bolognaise</p> <p>***</p> <p>Coquillettes et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc straciatella </p> <p>***</p>
	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Moelleux citron</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multfruit</p>	<p>Madeleine</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 (\*)



# Menus Vaux le pénil Commission

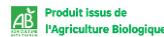


Semaine du 21 au 25 juillet 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Repas froid</b>			
	 Carottes rapées BIO vinaigrette moutarde et dés de fromage de brebis		Gacamole et chips de maïs	Melon
***	***	***	Tomates concassées et chips de maïs	Pastèque
Tajine marocain végétarien et boulghour BIO 	Œuf dur mayonnaise	Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquette)  	Pizza BIO  au fromage 
***	***	SV : Colin d'alaska sauce tomate ***	***	***
(Plat complet)	Salade de riz arlequin (poivron, maïs, olive)	Riz BIO 	Petit pois mijotés	Salade verte
***	***	***	***	***
Saint Nectaire AOP 		Bûche de chèvre BIO 		
Cantal AOP 		Brie BIO 		
***	***	***		
Fruit BIO 		Fruit BIO 	Glace à l'eau	Smoothie ananas passion 
Fruit BIO 	Cake au yaourt	Fruit BIO 		
Barre bretonne	Pain et pâte à tartiner	Brûlée aux pépites de chocolat	Pain et miel	Biscuit sablé coco
Lait	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire
Purée pomme banane BIO 	Petit fromage blanc aux fruits	Jus de raisin	Lait	Fruit

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

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



# Menus Vaux le pénit Commission



Semaine du 28 juillet au 1 aout 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomate BIO  vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP 		Melon BIO 	Salade Iceberg vinaigrette moutarde et dés de mimolette
	Carotte râpée BIO  vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP 		Pastèque BIO 	Mâche vinaigrette moutarde et dés de mimolette
***	***	***	***	***
Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO 	Sauté de bœuf BIO  sauce caramel	Escalope de dinde LR  jus aux herbes	Saucisse de Strasbourg*	Colin sauce butternut et champignons 
***	SV : Beignet stick mozzarella ***	SV : Beaufilet de Hoki sauce citron ***	SV : Saucisse soja et blé ***	***
(plat complet)	Carottes BIO  Blé BIO 	Fusilli et fromage râpé	Purée de pomme de terre	Courgettes Pomme de terre persillées
***	***	***	***	***
Fromage fondu vache qui rit		Yaourt aromatisé		
Fromage frais nature Tartare		Yaourt nature et sucre		
***	***	***	***	***
Fruit	Dessert lacté BIO  vanille caramel	Fruit BIO 		Dessert lacté à boire saveur fraise
Fruit	Crème dessert vanille BIO 	Fruit BIO 	Cake myrtille	
Palmier	Cake marbré chocolat	Madeleine	Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat
Jus de pomme	Fruit	Lait et poudre de cacao	Fruit	Yaourt aux fruits
Fromage blanc fruité	Petit fromage blanc nature et sucre	Purée pomme abricot	Lait	Fruit

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

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



# Menus Vaux le pénil Commission



Semaine du 4 au 8 aout 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates BIO et vinaigrette framboise et dés de cantal AOP </p> <p>Carottes BIO vinaigrette framboise et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Chili sin carne et riz BIO </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR sauce curry </p> <p>SV : Omelette aux herbes</p> <p>***</p> <p>Chou fleur et pomme de terre persillée</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc de campagne et brisure de spéculoos</p> <p>Fromage blanc de campagne et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Concombre et vinaigrette crémeuse </p> <p>Salade iceberg et vinaigrette crémeuse </p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV : Colin d'Alaska sauce provençale</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté à boire saveur fraise</p>	<p><b>Repas froid</b></p> <p>Melon</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake coco et pépites de chocolat</p>	<p>Guacamole</p> <p>Concombre et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt nature BIO et confiture </p> <p>***</p> <p>***</p>
<p>Céréales pétales dorées</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu Kiri</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Gaufre</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fromage blanc et confiture</p> <p>Jus d'orange</p>

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

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



# Menus Vaux le pénil Commission



Semaine du 11 au 15 aout 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carotte BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Emincé de porc* LR au jus de viande </p> <p>SV : Falafels aux pois chiche BIO</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO et Riz pilaf </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature SIGY et sucre </p> <p>Yaourt nature SIGY et confiture </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Melon BIO </p> <p>Pastèque BIO </p> <p>***</p> <p>Beignet de poisson </p> <p>SV : Crispidor emmental</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Tarte flan</p>	<p><b>Menu italien</b></p> <p></p> <p>Gaspacho tomate</p> <p></p> <p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce tomate lentilles façon bolognaise</p> <p>***</p> <p>Coquillettes et fromage râpé</p> <p></p> <p>Fromage blanc straciatella </p>	<p><b>Férié</b></p>
<p>Madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Lait </p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Moelleux citron</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruit</p>	

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

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



# Menus Vaux le pénit Commission

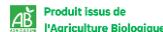


Semaine du 18 au 22 aout **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette guacamole	<b>Repas froid</b> Carottes rapées BIO vinaigrette moutarde et dés de fromage de brebis		Taboulé	Melon
Pomelos et sucre			Salade de coquille sauce cocktail	Pastèque
***	***	***	***	***
Lasagnes à la provençale	Œuf dur mayonnaise	Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquette)	Pizza BIO au fromage
***	***	SV : Colin d'alaska sauce tomate	***	***
(Plat complet)	Salade de riz arlequin (poivron, maïs, olive)	Riz BIO	Petit pois mijotés	Salade verte
***	***	***	***	***
		Bûche de chèvre BIO		
***	***	Brie BIO	***	***
Mousse chocolat au lait °	Fruit	Fruit BIO	Glace à l'eau	Smoothie ananas passion
Dessert lacté gélifié au chocolat	Fruit	Fruit BIO		
Barre bretonne	Pain et pâte à tartiner	Brichette aux péoites de chocolat	Pain et miel	Biscuit sablé coco
Lait	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire
Purée pomme banane BIO	Petit fromage blanc aux fruits	Jus de raisin	Lait	Fruit

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

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



# Menus Vaux le pénil Commission



Semaine du 25 au 29 aout - **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon BIO			
	Pastèque BIO			
***	***	***		
Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO	Sauté de bœuf BIO sauce caramel	Escalope de dinde LR  jus aux herbes		
***	SV : Beignet stick mozzarella	SV : Beaufilet de Hoki sauce citron		
(plat complet)	Carottes BIO Blé BIO	Haricot beurre Fusilli	Fermer	Fermer
***	***	***		
Fromage fondu vache qui rit		Yaourt aromatisé		
Fromage frais nature Tartare		Yaourt nature et sucre		
***	***	***		
Fruit	Dessert lacté BIO vanille caramel	Fruit BIO		
Fruit	Crème dessert vanille BIO	Fruit BIO		
Palmier	Cake marbré chocolat	Madeleine		
Jus de pomme	Fruit	Lait et poudre de cacao		
Fromage blanc fruité	Petit fromage blanc nature et sucre	Purée pomme abricot		

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

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

