

Vaux le Pénil

Semaine du 3 novembre au 07 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre Pomelo et sucre *** Sauté dinde LR  sauce au thym SV : Beignet stick mozzarella *** Petit pois et Blé *** *** Yaourt nature BIO  et sucre Yaourt nature BIO  et confiture	*** Colin d'Alaska PMD  sauce basilic *** Courgettes à l'ail et boulgour *** Coulommiers Pointe de Brie *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Carottes rapées, dés de chèvre et vinaigrette moutarde Chou rouge, dés de chèvre et vinaigrette à la moutarde *** Rôti de bœuf sauce aux olives SV : Colin PMD sauce curry  *** Frites *** *** Liégeois au chocolat Liégeois saveur vanille nappé caramel	<i>Journée de la gentillesse</i> <i>Menu végétarien</i> Soupe potiron au yaourt végétal coco *** Coquillette  et sauce butternut, cheddar crumble de cheddar et emmental râpée  *** (plat complet) *** Banane BIO 	Endives BIO  dés cantal AOP  et vinaigrette au miel Poireaux dés de cantal AOP  et vinaigrette au miel *** Jambon de porc LR  SV : Beignets de poisson PMD  *** Purée de brocolis et pommes de terre *** *** Gâteau haricots rouge chocolat
Pain Fromage frais Rondelé Jus de pomme	Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé purée de pomme fraise	Madeleine Yaourt à boire Fruit	Pain et beurre Fromage blanc aux fruits Fruit	Palet breton Lait Fruit



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

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

Vaux le Pénil

Semaine du 10 au 14 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<i>J+5 Menu végétarien</i>		
		Pomelos et sucre		Laitue et vinaigrette moutarde
		Radis beurre		Macédoine mayonnaise
***		***	***	*** 
Sauté de boeuf sauce chasseur		Nuggets crispidor emmental 	Hoki PMD sauce basquaise 	Macaroni BIO semi-complet sauce canard haricot blanc façon bolognaise et emmental râpée
SV : Nuggets de blé				SV: Macaroni BIO  semi complète sauce pesto potiron haricot blanc graine de tournesol et emmental râpée
***		***	***	***
Haricots verts et semoule		Ratatouille BIO  et pomme de terre	Riz BIO 	(plat complet)
***		***	***	***
Yaourt nature BIO et sucre 			Cantal AOP 	
Yaourt BIO vanille 			Fourme d'Ambert AOP 	
***		***	***	***
Fruit BIO 		Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit BIO 	Purée de pomme BIO 
Fruit BIO 		Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit BIO 	Purée de pomme abricots BIO 
Pain		Muffin vanille aux pépites de chocolat	Petit beurre	Pain et miel
Fromage fondu Kiri		Yaourt à boire	Fromage blanc nature et sucre	Lait
purée de pomme poire		Fruit	Fruit multfruit	Fruit



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

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



Vaux le Pénil

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
	Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde		Scarole et vinaigrette moutarde	
	Salade piémontaise	Crêpe au fromage	Mâche et vinaigrette moutarde	
***	***	***	***	***
Merguez au jus		Colin PMD  sauce échalote	Sauté Bœuf sauce au thym	Emincé de dinde LR  sauce provençale
SV : Crispidor emmental	Couscous végétal aux 5 légumes (semoule BIO) 		SV : Cubes de colin PMD sauce  tomate	SV : Légume korma butternut
***	***	***	*** 	***
Purée de potiron et pomme de terre	(Plat complet)	Frites	Coquillettes BIO semi-complètes et emmental rapée	Carottes BIO  et boulgour
***	***	***	***	***
Saint Nectaire AOP 				Yaourt BIO aromatisé vanille 
Bleu d'Auvergne AOP 				Yaourt nature BIO et sucre 
***	***	***	***	***
Fruit BIO 	Dessert lacté flan saveur vanille	Fruit BIO 	Purée de pomme fraise	Fruit
Fruit BIO 	Dessert lacté flan saveur chocolat	Fruit BIO 	Purée de pomme ananas	Fruit
Palet breton	Pain et gelée de groseilles	Céréales maïs soufflé au miel	Pain au lait	Pain
Yaourt nature et sucre	Yaourt à boire vanille	Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Fromage frais Cantafrais
Jus d'orange	Fruit	purée de pomme	Fruit	Fruit



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

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



Vaux le Pénil

Semaine du 24 au 28 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri BIO rémoulade  dès cantal AOP  Carottes râpées BIO  dès cantal AOP  et vinaigrette moutarde *** Omelette BIO  *** Petits pois et pommes de terre *** *** Purée de pomme et pêche BIO  Purée de pomme banane BIO 	*** Sauté de porc LR  sauce paprika, persil SV : Boulette de sarasin et lentilles *** Haricots verts persillés et riz *** Coulommiers BIO  Camembert BIO  *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Choux bicolore (rouge & blanc) vinaigrette moutarde Salade de pois chiches vinaigrette au pesto rouge *** Tajine de veau LR  sauce poire, miel, cumin, cannelle SV : Tajine semoule BIO  pois chiche amande *** Semoule BIO  *** *** Fromage blanc, caramel, muesli	<i>Menu végétarien</i> Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, navet) *** Merlu PMD sauce curry  *** Coquille BIO semi complètes et mozzarella râpée  *** *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Pomelo et sucre *** Radis et beurre *** Cordon bleu SV : Colin PMD sauce romarin  *** Riz BIO  ketchup et emmental râpée *** *** Moelleux fleur d'oranger
Pain et confiture Fromage blanc nature et sucre	Barre bretonne Lait	Pain et beurre Petit fromage blanc et sucre	Galette pur beurre Yaourt aromatisé	Petit beurre Lait



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

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



Vaux le Pénil

Semaine du 1er au 05 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i> Celeri rémoulade Chou chinois et vinaigrette moutarde ***  Riz BIO  chili végétal haricot rouge *** (Plat complet) *** *** Fromage blanc et sucre Fromage blanc aromatisé au fruit	Carottes râpées BIO  dés de mimolette et vinaigrette moutarde Endives BIO  dés de mimolette et vinaigrette moutarde *** Blanquette de dinde LR   SV : Beignet stick mozzarella *** Petit pois *** *** Tarte au flan 	Sauté de bœuf sauce barbecue SV : Colin PMD sauce au jus d'herbes *** Frites *** Pointe de Brie Tomme blanche *** Fruit BIO   Fruit BIO  	Salade verte et vinaigrette moutarde Panais rémoulade aux pommes *** Croziflette de porc SV : Croziflette sauce à l'emmental et fromage à tartiflette *** *** Yaourt nature BIO  et sucre Yaourt BIO aromatisé framboise 	Parmentier de poisson PMD (purée de carotte BIO  et pommes de terre) *** (Plat complet) *** Cantal AOP  Pont l'Evêque AOP  *** Fruit BIO   Fruit BIO  
Moelleux aux pommes Yaourt à boire purée de pomme poire	Pain d'épices Yaourt nature et sucre Fruit	Muffin au chocolat Lait Lus multifruit	Pain Fromage fondu Vache qui rit Fruit	Pain et confiture de fraise Fromage blanc et sucre purée de pomme poire



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

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



Vaux le Pénil

Semaine du 08 au 12 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre Salade de pommes de terre et olives noires *** Sauté de bœuf sauce provençale SV : Galette boulgour mexicaine *** Carottes BIO et pommes de terre *** *** Dessert lacté gélifié saveur chocolat *** Dessert lacté gélifié saveur vanille	<i>Menu végétarien</i> *** Sauce champignons crémees *** Fusilli BIO et emmental râpée *** Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Pointe de brie *** Fruit BIO Fruit BIO	*** Rôti de porc jus au oignons S/P : Rôti de dinde jus au oignons SV : Tortilla *** Haricot vert *** Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé fraise *** Cake à la noix de coco	Soupe de pois cassés et emmental râpée *** Poulet rôti LR au jus SV : Cubes de colin PMD sauce au jus d'herbes *** Chou fleur béchamel *** *** Fruit BIO Fruit BIO	Céleri rémoulade et dès de chèvre Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et dès de chèvre *** Beignet de poisson PMD *** Lentilles verte BIO *** Purée de pomme abricot Purée de pomme anans
Rocher coco Yaourt aromatisé Fruit	Moelleux perle sucré Lait purée de pomme fraise	Pain Fromage frais Saint Morêt Fruit	Petit beurre Fromage blanc aux fruits Jus d'orange	Pain et gelée de groseilles Petit fromage blanc nature et sucre Fruit



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

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



Vaux le Pénil

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i> Chou rouge BIO  dés de cantal AOP  et vinaigrette moutarde Betteraves dés de cantal AOP  et vinaigrette moutarde ***  Dahl de lentilles *** Riz BIO  *** *** Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur vanille	*** Cordon bleu SV : Boulette de sarasin et lentilles *** Carotte et boulgour *** Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aromatisé aux fruits *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Salade verte et vinaigrette moutarde Panais rémoulade au pomme *** Sauté de veau LR  sauce paprika, persil SV : Beignet de poisson PMD  *** Farfalles et emmental râpée *** *** Purée pomme BIO  Purée de pomme banane BIO 	Repas de Noël	Soupe potiron et fromage fondu *** Cube de colin d'Alaska PMD  sauce estragon *** Ratatouille & semoule *** Fruit BIO  Fruit BIO 
Madeleine Yaourt à boire Fruit	Moelleux citron Lait Jus de pomme	Pain et barre de chocolat Petit fromage blanc aux fruits Fruit	Pain Fromage frais Cantafrais Fruit	Pain d'épices Lait purée de pomme ananas



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

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

Vaux le Pénil

Semaine du 22 au 26 décembre 2025 - Vacances scolaire

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
	Chou chinois et vinaigrette moutarde			Soupe poireaux et pomme de terre
***	***	***		***
Sauté de boeuf sauce orientale	 Sauce carotte, potiron, mozzarella, cheddar	Escalope de dinde LR au jus 		Hoki PMD sauce coco citron vert 
SV : Tortilla		SV : Colin PMD au jus d'herbes 		
***	***	***	Noël	***
Boulgour	Macaroni BIO  et emmental râpée	Frites		Carottes BIO 
***	***	***		***
Tomme blanche	Yaourt nature BIO et sucre 	Saint Nectaire AOP 		
Carré	Yaourt nature BIO et confiture 	Cantal AOP 		***
***	***	***		Fruit
Fruit BIO 		Fruit BIO 		Fruit
Fruit BIO 		Fruit BIO 		Fruit
Pain	Céréales riz soufflé cacao	Pain et confiture de fraise		Palet breton
Fromage frais Rondelé	Lait	Fromage blanc nature et sucre		Yaourt aromatisé
Jus multfruit	Fruit	purée de pomme		Fruit



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

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



Vaux le Pénil

Semaine du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026 - Vacances scolaire



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i> Céleri BIO rémoulade,  dés de cantal AOP  Endive BIO,  dés de cantal AOP  et vinaigrette moutarde ***  Tajine marocain pois chiche *** Semoule BIO  *** *** Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié saveur chocolat	*** Colin d'Alaska PMD sauce curry  *** Petit pois, carotte et riz *** Gouda Edam *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Salade verte et vinaigrette moutarde Pomelo et sucre *** Charcuterie (saucisson sec  saucisson à l'ail, jambon blanc LR) et cornichon SV : Pomme de terre et fromage à raclette *** Pomme de terre et fromage à raclette *** Petit fromage blanc aromatisé au fruit Petit fromage blanc nature et sucre ***	<i>Jour de l'an</i>	*** Steak haché de boeuf charolais SV : Colin PMD pané au riz soufflé *** Haricots verts BIO  *** Carré BIO  *** Camembert BIO  *** Fruit Fruit
Pain au lait Yaourt à boire	Pain et miel Fromage blanc aux fruits	Barre bretonne Lait		Pain et gelée de framboise Petit fromage blanc nature et sucre



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

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

