



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

		Repas végétarien	Epiphanie	
		mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
lundi 05 janvier				
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL DU CHEF	
	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE			
	STEAK HACHÉ BIO SAUCE BARBECUE	CHILI SIN CARNE (POIS BIO)	SAUTÉ DE POULET BBC FAÇON ARRABIATA	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE
	SV: DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME		SV:QUENELLE DE BROCHET SAUCE TOMATE	
	CAROTTES BIO AUX PERSIL PLAT	RIZ BIO PILAF	LÉGUME LOCAL	COQUILLETTES HVE
		YAOURT SUCRÉ/YAOURT AROMATISÉ		BRIE/TOMME NOIR
	FRUIT DE SAISON BIO	DUO DE FROMAGE BLANC COMPOTE / SPECULOOS	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON BIO
	FRUIT DE SAISON BIO			FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = **BBC**

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= **AOP**

Produits Labellisés

Label Rouge= **LR**

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = **HVE**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil



CUISINONS **L'AVENIR**
AVEC PASSION

Pomme de terre à l'Honneur			
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
	POTAGE DE CRESSON		SALADE DE COQUILLETTES HVE SAUCE COCKTAIL
SAUTÉ DE POULET BBC FORESTIÈRE	BOLOGNAISE DE BOEUF BIO	CURRY DE POMME DE TERRE BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC
SV: TARTE 3 FROMAGES	SV: BOLOGNAISE DE POISSON		LÉGUME LOCAL
SEMOULE BIO	SPAGHETTI BIO		
KIRI/TARTARE		GOUDA / BÛCHE MÉLANGE	
COMPOTE DU CHEF BIO	FRUIT DE SAISON BIO FRUIT DE SAISON BIO	COOKIES POMME DE TERRE	FRUIT DE SAISON BIO FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = **BBC**

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= **AOP**

Produits Labellisés

Label Rouge= **LR**

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = **HVE**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Repas végétarien		Potimaron à l'Honneur			
lundi 19 janvier		mardi 20 janvier		jeudi 22 janvier	
		POTAGE DE POTIMARRON			
MAC AND CHEESE		CORDON BLEU		SAUTÉ DE BOEUF BBC A L'INDIENNE	
		FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPRÊME		FILET DE LIEU MSC A L'INDIENNE	
TORTIS HVE		PURÉE DE POTIMARRON		LEGUME LOCAL & SEMOULE BIO	
LAITAGE BIO AU CHOIX				CAMEMBERT/EMMENTAL	
FRUIT DE SAISON BIO		CAKE POTIMARRON ET SA CHANTILLY		CRÈME DESSERT VANILLE	
FRUIT DE SAISON BIO				CRÈME DESSERT CHOCOLAT	
Produits Bio		Produits Pêche durable		Produits Labellisés	Produit Local
Bleu Blanc Coeur = BBC		Appellation d'Origine Protégée= AOP		Label Rouge= LR	Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

		Repas végétarien	Nouvel An Chinois	
		mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
lundi 26 janvier		POTAGE DE POIREAU POMME DE TERRE	NEMS AUX LÉGUMES NEMS VOLAILLE	
	OMELETTE BIO AU FROMAGE	JAMBALAYA DE HARICOTS ROUGES	SAUTÉ DE DINDE AU CARAMEL FILET DE LIEU MSC SAUCE AIGRE DOUCE	FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPOISE
	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ BASMATI	WOK DE LÉGUMES	SPAGHETTI BIO
	ST MÔRET/CHANTENEIGE			PETIT SUISSE SUCRE / SUISSE AROMATISÉ
	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU NOIX DE COCO & ANANAS	FRUIT DE SAISON BIO
	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = BBC

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Produits Labellisés

Label Rouge= LR

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

SEMAINE RÉGIONALE DE PESÉE DE DÉCHETS

lundi 02 février	Carotte à l'Honneur	Repas végétarien & Chandeleur	vendredi 06 février
POTAGE DE CRESSON		CÉLERI LOCAL AU CURRY SALADE VERTE & CROTONS	
CUISSE DE POULET BBC AU JUS FILET DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC	SAUTÉ BOEUF BIO FAÇON BOURGUIGNON OMELETTE AUX OIGNONS	FALAFELS SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES
HARICOTS BLANCS	CAROTTES BIO	RIZ BIO PILAF	BLE BIO A LA TOMATE
	MIMOLETTE/ROUY		ST NECTAIRE / TOMME NOIR
FRUIT DE SAISON BIO FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU A LA CAROTTE	CRÊPE LOCALES AU SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = **BBC**

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= **AOP**

Produits Labellisés

Label Rouge= **LR**

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = **HVE**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

		Betterave à l'Honneur	Repas végétarien	
		mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
lundi 09 février				
		OEUF DUR VIOLET À LA MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE MACÉDOINE DE LÉGUMES	PIZZA FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS SV SP :OEUF DUR SAUCE BÉCHAMEL		FILET DE POULET BBC LA SAUCE TOMATE PAPRIKA ET THYM SV:TARTE TOMATE BASILIC	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	SAUMONETTE SAUCE CITRON
LENTILLES		PURÉE DE POMMES DE TERRE & BETTERAVES	CHOU-FLEUR LOCAL RÔTI AU PAPRIKA	HARICOTS PLATS
MIMOLETTE/TOMME BLANCHE				
FRUIT DE SAISON BIO FRUIT DE SAISON BIO		GÂTEAU DE BETTERAVE	MOUSSE CHOCOLAT MOUSSE CAFÉ	FRUIT DE SAISON BIO FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = **BBC**

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= **AOP**

Produits Labellisés

Label Rouge= **LR**

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = **HVE**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Repas végétarien		Repas de Vacances	
lundi 16 février	mardi 17 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ	SALADE DE PÂTES HVE AU MAIS CAROTTES LOCALES RÂPÉES	POTAGE DE CRESSON	HOT DOG HOT DOG POISSON
SEMOULE BIO AUX PETITS LEGUMES	SAUTÉ DE POULET BBC À LA MOUTARDE OMELETTE BIO AUX OIGNONS	COLIN MSC SAUCE OSEILLE	FRITES
ST PAULIN/CHEDDAR	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	LEGUME LOCAL & RIZ	PLATEAU DE FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	

Produits Bio

Bleu Blanc Coeur = **BBC**

Produits Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée= **AOP**

Produits Labellisés

Label Rouge= **LR**

Produit Local

Haute Valeur Environnementale = **HVE**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.