



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

	Repas végétarien	Epiphanie	
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 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	COQUILLETES 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

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

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

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	Potimaron à l'Honneur		
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
	POTAGE DE POTIMARRON		SALADE VERTE & DÉS DE FROMAGE
			COLESLAW BIO
MAC AND CHEESE	CORDON BLEU	SAUTÉ DE BOEUF BBC A L'INDIENNE	CALAMAR À LA ROMAINE
	FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPRÊME	FILET DE LIEU MSC A L'INDIENNE	
TORTIS HVE	PURÉE DE POTIMARRON	LEGUME LOCAL & SEMOULE BIO	FRITES
LAITAGE BIO AU CHOIX		CAMEMBERT/EMMENTAL	
FRUIT DE SAISON BIO	CAKE POTIMARRON ET SA CHANTILLY	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO		CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

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	
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
	POTAGE DE POIREAU POMME DE TERRE	NEMS AUX LÉGUMES	
		NEMS VOLAILLE	
OMELETTE BIO AU FROMAGE	JAMBALAYA DE HARICOTS ROUGES	SAUTÉ DE DINDE AU CARMEL	FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE
		FILET DE LIEU MSC SAUCE AIGRE DOUCE	
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



SEMAINE RÉGIONALE DE PESÉE DE DÉCHETS

	Carotte à l'Honneur	Repas végétarien & Chadeleur	
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
POTAGE DE CRESSON		CÉLERI LOCAL AU CURRY SALADE VERTE & CROUTONS	
CUISSE DE POULET BBC AU JUS	SAUTÉ BOEUF BIO FAÇON BOURGUIGNON	FALAFELS SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES
FILET DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC	OMELETTE AUX OIGNONS		
HARICOTS BLANCS	CAROTTES BIO	RIZ BIO PILAF	BLE BIO A LA TOMATE
	MIMOLETTE/ROUY		ST NECTAIRE / TOMME NOIR
FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU A LA CAROTTE	CRÊPE LOCALES AU SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO			FRUIT DE SAISON BIO

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

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

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

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.