

Vaux le Pénil

semaine du 5 au 9 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves, dés de cantal AOP et vinaigrette moutarde  Endive, dés de cantal AOP et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne *** Sauté de bœuf sauce paprika persil SV : Colin d'Alaska PMD sauce tomate *** Carotte et pomme de terre *** *** Purée de pomme BIO Purée de pommes et banane BIO 	Menu végétarien *** Nuggets Crispidor à l'emmental Purée de brocolis *** Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits *** Fruit au choix	Coleslaw Rouge BIO (carotte BIO, chou rouge BIO, mayonnaise)  Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde *** Merlu PMD sauce curry 	Partage de la Galette *** Emincé de dinde LR sauce moutarde  SV : Galette de boulgour Mexicaine (haricots rouge, tomate, poivrons) *** Courgette à l'ail et blé *** Coulommiers Tomme blanche *** Galette frangipane 	Soupe de potiron *** Jambon blanc LR de porc* SV : Colin PMD sauce citron *** Coquillettes et emmental rapé *** *** Fruit BIO au choix 
Palet breton Yaourt nature et sucre Fruit	Pain Fromage fondu Vache qui rit Purée de pommes et de poire	Céréales maïs soufflé au miel Lait Fruit	Pain et barre de chocolat Petit fromage blanc et sucre Fruit	Madeleine Fromage blanc et sucre Jus de pomme



° 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 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Fusilli BIO, Pois chiche, épinard, épices tandoori *** (Plat complet)	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde *** Pizza aux fromage BIO *** (Plat complet)	Soupe brocolis mascarpone et mozzarella rapée *** Emincé de saumon sauce crème *** Frites	Salade verte BIO et vinaigrette moutarde *** Pomelos BIO et sucre *** Poulet LR sauce chausseur SV : Colin PMD napolitaine *** Purée de pomme de terre et emmental rapé	Saucisse de strasbourg de porc * SV: Beignet stick mozzarella *** Haricot vert et semoule Pont l'eveque AOP Cantal AOP *** Fruit au choix
Pain Fromage fondu Saint Moret Purée de pomme	Rocher coco Fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit	Pain et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Pain au lait Petit fromage blanc et sucre Fruit	Biscuit tablette de chocolat Lait Purée de pomme fraise



° 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 19 au 23 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge, dès de Cantal AOP et vinaigrette d'agrumes Panais rémoulade aux pommes et dès de Cantal AOP *** 	<i>Menu végétarien</i> ***	Tarte au fromage Quiche lorraine *** Sauté de porc * LR sauce caramel SV : Boulette lentilles, sarrasin sauce tomate *** Carottes BIO *** Cake myrtille	Tartinade potiron fromage frais ciboulette Celeri rémoulade *** Penne sauce colin Alaska PMD pois chiche tomate façon bolognaise et emmental rapé *** (Plat complet) *** Fromage blanc aromatisé aux fruits Fromage blanc nature et sucre *** Fruit au choix	Soupe Dubarry (chou fleur et pomme de terre) *** Roti de veau sauce marengo SV : Merlu PMD sauce basilic *** Petit pois *** Yaourt nature BIO et sucre Yaourt BIO aromatisé à la framboise *** Fruit BIO au choix
Purée pomme poire BIO 	Dahl de lentilles corail et riz BIO 			
Purée pomme BIO 				
Cookies au pépites de chocolat	Pain	Quatre quart	Pain et confiture d'abricot	Céréales riz soufflé
Petit fromage blanc et sucre	Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc aux fruits	Lait
Fruit	Purée de pommes et pruneaux	Fruit	Purée de pommes et ananas	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 26 au 30 janvier 2026



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

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

