

Vaux le pénil

Semaine du 5 au 9 janvier 2026



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















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



 **Charolais**

 **Oeuf plein air**

 **Produit de la mer durable**

 **Produit Label Rouge**

 **Produit issus de l'Agriculture Biologique**

 **Végétarien**

 **Local**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Nouveauté**

 **Décongelé**

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



Charolais

Produit de la mer
durable

Produit issus de
l'Agriculture Biologique

Local

Nouveauté

Décongelé

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

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

Produit
Label Rouge

Végétarien

Appellation
d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Vaux le pénil

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce basquaise</p> <p>SV : Dés de colin PMD sauce crème aux herbes</p> <p>Haricots verts BIO et pomme de terre BIO</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Petit fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde</p> <p>Pomelos BIO et sucre</p> <p>Emincé de bœuf sauce aux olives</p> <p>SV : Boulettes de sarrasin et sauce tomate</p> <p>Boulgour</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Colin Alaska PMD meunière</p> <p>Fusilli BIO et emmental rapé</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Fruit au choix</p>	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte, dès de chèvre et vinaigrette moutarde</p> <p>Endives, dès de chèvre et vinaigrette moutarde</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p><i>Journée à la montagne</i></p> <p>Soupe de légumes variés (carotte, poireau, pomme de terre et navet)</p> <p>Tartiflette de porc*</p> <p>SV : Pommes de terre et fromage à tartiflette</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Fruit BIO</p>
<p>Pain</p> <p>Fromage frais rondelé</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée de pomme et poire</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Mini roulé framboise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et coing</p>



Charolais

Produit de la mer
durable

Produit issus de
l'Agriculture Biologique

Local

Nouveauté

Décongelé

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

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

Produit
Label Rouge

Végétarien

Appellation
d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien