



Menus MARS AVRIL 2026

Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil



LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À LA CANTINE PAR LE CHEF DAVID

	INDE		Repas végétarien
lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
	SAMOUSSA AUX LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR DU CHEF	
COLIN SAUCE CITRON	BUTTER CHICKEN VPF 	CROQUE MONSIEUR 	PASTASOTTO BROCOLI GORGONZOLA
	FILET DE MERLU MSC SAUCE AU CURRY 	SV SP CROQUE POISSON	
SEMOULE BIO 	LÉGUME LOCAL 	FRITES	COQUILLETTE BIO 
TOMME NOIR/GOUDA			YAOURT BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	GÂTEAUX INDIEN AUX ÉPICES DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE POMME DU CHEF
FRUIT DE SAISON BIO 		FRUIT DE SAISON BIO 	

Légende :

Produits Bio 

Viande de Porc Française 

Produits Pêche durable 

Viande Bovine Française 

Produits Labellisés 

Viande de volaille Française 

Produit Local 

Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Menus MARS AVRIL 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À LA CANTINE PAR LE CHEF DAVID

	Végétarien & Mardi Gras		
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
PÂTÉ DE CAMPAGNE	TORTILLA	POMELOS	
RILLETES DE THON		CÉLERI RÉMOULADE	
SAUTÉ DE DINDE BBC SAUCE NAPOLITAINE		BOLOGNAISE DE BOEUF BIO	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
QUENELLE BROCHET NAPOLITAINE	POMME DE TERRE	CARBONARA DE POISSON	
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL		MACARONIS BIO	LÉGUME LOCAL
	MIMOLETTE/CAMEMBERT		BRIE /EDAM
FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNETS MARDI GRAS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	CHARLOTTE AVOCAT-CHOCOLAT ET FRAMBOISE
FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	

Légende :

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Labellisés

Viande de volaille Française

Produit Local

Réalisation du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Menus MARS AVRIL 2026

Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À LA CANTINE PAR LE CHEF DAVID

		Repas végétarien 	
lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
POTAGE DE CRESSON		BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES 	
		SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	
SAUCISSE FUMÉE	SAUTÉ DE BOEUF LR AU PAIN D EPICE 	BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 
SV SP OEUF BÉCHAMEL	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE		
LENTILLES VERTES 	BROCOLIS BIO GRATINÉS 	RIZ BIO 	LÉGUME LOCAL 
	ROUY/EMMENTAL		MORBIER/COMTÉ 
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS	MERINGUE PRALINÉ NOISETTE ET AMANDE 	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 			FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Viande de Porc Française 

Viande Bovine Française 

Viande de volaille Française 

Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Menus MARS AVRIL 2026

Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À LA CANTINE PAR LE CHEF DAVID

	Repas végétarien 		
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
	POTAGE DE LÉGUMES		COLESLAW (CHOUX ET CAROTTES LOCAUX) 
			CÉLERI LOCAL MAYONNAISE 
RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE 	QUICHE NORMANDE (CAMEMBERT ET À LA POMME)	VIANDE HACHÉE DE BOEUF BIO OIGNON PAPRIKA 	POULET BBC FAÇON GRAND MÈRE 
FILET DE COLIN MSC A LA CREME 		SV POISSON OIGNON PAPRIKA	FILET DE LIEU MSC SAUCE CHAMPIGNON 
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	SALADE	POMME DE TERRE 	PÂTES HVE 
KIRI /TARTARE		YAOURT SUCRÉ / YAOURT AROMATISÉ	
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON BIO 	CHEESECAKE SAN SEBASTIAN 	FRUIT DE SAISON BIO 
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON BIO 	COULIS FRAMBOISE ET CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Viande de Porc Française 

Viande Bovine Française 

Viande de volaille Française 

Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Menus MARS AVRIL 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À LA CANTINE PAR LE CHEF DAVID

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À LA CANTINE PAR LE CHEF DAVID			
Lundi de Pâques- FÉRIÉ	Repas végétarien		
lundi 06 avril	mardi 07 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
	COOKIE COMTE, EMMENTAL DU CHEF		SALADE DE RIZ BIO MAÏS THON
			SALADE DE POMMES DE TERRE AU HERBES
	CURRY DE POIS CHICHES	BOULETTE AGNEAU SAUCE TOMATE	SAUMONETTE SAUCE OSEILLE
		SV QUENELLE DE BROCHET SAUCE TOMATE	
	RIZ BIO BASMATI	SEMOULE BIO AU PETIT LÉGUMES	HARICOTS PLAT PERSILLÉS
		CAMEMBERT/SAINT PAULIN	
	FRUIT DE SAISON BIO	NID DE PÂQUE (GENOISE CREME PRALINÉ ET RIZ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT)	FRUIT DE SAISON BIO
	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Viande de Porc Française

Viande Bovine Française

Viande de volaille Française

Réalisation du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole - 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Menus MARS AVRIL 2026

Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À LA CANTINE PAR LE CHEF DAVID

		Repas végétarien 	ORIENTAL
lundi 13 avril	mardi 14 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
SALADE VERTE VINAIGRETTE			HOUMOUS DE POIS CHICHE À LA MAROCAINE
CHOU FLEUR MIMOSA			CAROTTES AU CUMIN
RÔTI DE BOEUF LR SAUCE ÉCHALOTE 	OEUF BÉCHAMEL	TARTE TOMATE CHEVRE BASILIC 	CUISSE DE POULET BBC AUX ÉPICES 
NUGGETS DE POISSON			
GRATIN DAUPHINOIS AU COMTÉ DU CHEF 	CAROTTE BIO 	POTATOS	LÉGUMES COUSCOUS/SEMOULE
	BUCHE MELANGE / TOMME NOIR	YAOURT BIO AROMATISÉ 	
LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	GÂTEAU ORIENTAL À L'ORANGE DU CHEF
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Viande de Porc Française 

Viande Bovine Française 

Viande de volaille Française 

Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition