

Vaux le Pénil

Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU de la semaine



LUNDI

Vacances Scolaires

 Céleri bio rémoulade
 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
 et dés de cantal aop

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème, champignons,
poireaux)
 Riz bio

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes
et ananas

Petits beurre
Fruit frais
Yaourt aux fruits

MARDI

Vacances ScolairesMenu végétarien**

 Omelette bio fraîche
Epinards branche au jus
Pomme de terre ronde vapeur

Fromage Blanc nature+sucre
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

Baguette
Fromage frais Saint môret
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MERCREDI

Vacances Scolaires

Radis roses
et beurre
Chou chinois et vinaigrette

Rôti de Dinde LR à
la moutarde
Quenelle nature sauce
végétale crémée
Semoule

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Roulé à la framboise
Fruit frais
Petit fromage frais nature +
Sucre

JEUDI

Vacances Scolaires

Soupe de poireaux et pommes
de terre

 Parmentier de volaille
VF kebab et fève, purée
de

 brocoli
Parmentier de colin pmd et
pois chiche, purée de brocoli
et mozzarella râpée

Fruit

Baguette
Gelée de groseille
purée de pomme coing
Fromage frais à la vanille

VENDREDI

Vacances Scolaires

Emincé d'endives
Salade verte
vinaigrette d'agrumes (citron,
agrumes)
et dés de mimolette

Steak haché char au jus
Pané à l'emmental
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)
au persil

 Cake à la cannelle farine lcl

Miel Pops
Fruit frais
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Vaux le Pénil

Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Daube de boeuf LR à la provençale
Boulettes de blé sauce provençale
 Haricots verts bio au jus de légumes
Pommes de terre persillées

Fromage frais Saint môtet
Fromage fondu Vache qui rit

Fruit frais

Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes

MARDI

Pomelos et sucre
Chou chinois et vinaigrette

Bolognaise de canard
 Macaroni bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise
 Macaroni bio et emmental râpé

Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

Quatre quart
Fruit frais
Yaourt nature
Sucre

MERCREDI

 Soupe de lentilles bio au cumin et mozzarella

 Hoki pmd sauce coco citron vert
 Riz bio

Fruit frais

Sablés coco
Coupelle de purée de pomme pruneaux
Fromage frais à la vanille

JEUDI

Salade coleslaw rouge (chou rouge, carotte, mayonnaise)
Radis roses en rondelles et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

Jambon blanc de porc
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre) et emmental râpé

 Beignet aux pommes
 Beignet framboise

Céréales riz soufflé
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

Menu végétarien

Tartinade potiron fromage frais ciboulette

 Nugget's à l'emmental
Coquillettes bio et emmental râpé et ketchup

 Fruit bio

Baguette
Fromage frais Petit louis
Coupelle de purée de pommes et poire

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture



Produit de la mer durable

Vaux le Pénil

Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde
 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Hoki pmd sauce au citron
Petits pois mijotés

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Confiture de fraise
Fruit frais
Yaourt aromatisé

MARDI

emincé de dinde sauce
tomate

 Boulgour bio sauce façon
caponata, courgette bio et
câpres

 Boulgour bio

Pointe de Brie
Camembert

Fruit frais

Miel Pops
purée de pomme abricot
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Tomate bio
 Céleri râpé bio
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf L R
sauce dijonnaise
(moutarde)
Boulettes de blé sauce tomate
Chou fleur béchamel et
pommes de terre lamelles

purée de pommes et ananas
purée de pommes

Barre bretonne à partager
Fruit frais
Fromage blanc nature
Sucre

JEUDI

Menu Végétarien

 Soupe de légumes variés
bio
et emmental râpé

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

 Fruit bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
purée de pommes et fraises

VENDREDI

Fête de l'Irlande

Salade iceberg
et cheddar
vinaigrette citron menthe

 Meunière colin pmd
d'Alaska
Frites au four

 Gâteau aux pommes,
farine lcl

Brownie
Fruit frais
Yaourt nature
Sucre

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Vaux le Pénil

Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Sauté de boeuf LR sauce au thym
 Omelette opa
 Courgettes à l'ail
 Torsades
 et mozzarella râpée

Yaourt aromatisé
 Yaourt nature
 +sucre blanc

 Fruit bio

Baguette
 Fromage frais Tartare nature
 purée de pommes et poire

MARDI

Panais rémoulade aux
 pommes
 Céleri rémoulade

Emince porc au curry
 Pané à l'emmental
 Semoule bio

 Choux à la crème vanillée
 dcg

Biscuit tablette au chocolat
 Fruit frais
 Petit fromage frais nature +
 Sucre

MERCREDI

Menu végétarien

Samoussa de légumes
 Haricots beurre
 au jus de légumes
 Riz

Fromage Blanc nature+ sucre
 Fromage blanc aromatisé aux
 fruits

Fruit frais

Baguette
 et beurre
 purée de pommes et fraises
 Yaourt aromatisé

JEUDI

Soupe saint germain (pois
 cassés et pommes de terre)
 et mozzarella râpée

Saucisse de Strasbourg de
 porc
 Nuggets de blé
 Carotte bio
 Farfalles
 et emmental râpé

Fruit frais

Roulé à la framboise
 purée de pommes
 et poire
 Fromage blanc nature
 Sucre

VENDREDI

Salade de betteraves rouges
 Salade verte
 et vinaigrette moutarde
 et dés de gorgonzola aop

 Parmentier de colin
 d'Alaska pmd et purée de
 céleri

 purée de pomme et
 poire bio purée de
 pommes bio

Riz soufflé au chocolat
 Fruit frais
 Lait demi écrémé


 sodexo


 Œuf de poule
 élevée en plein
 air


 Appellation
 d'Origine
 Protégée


 Certifié Label
 Rouge


 Décongelé


 Issu de
 l'agriculture
 biologique


 Produit de la
 mer durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Vaux le Pénil

Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Emincé de chou blanc et vinaigrette
Pomelos
et sucre

Lasagnes de bœuf et volaille
Lasagnes au saumon

Mousse au chocolat noir
Crème dessert saveur
chocolat

Baguette et
beurre Fruit
Yaourt nature
Sucre

MARDI

 Aiguillettes de poulet VF
 jus aux oignons
Omelette opa
 Carotte bio
Haricots blancs à la tomate

Camembert
Pointe de Brie

 Fruit bio

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Fromage blanc nature
Sucre

MERCREDI

Salade coleslaw rouge (chou
rouge, carotte, mayonnaise)
Céleri rémoulade
et dés de mimolette

 Sauté de bœuf char sauce
origan tomate
Boulettes de blé sauce tomate
Lentilles mijotées

 purée de pomme et
poire bio purée de
 pommes et bananes bio

Barre bretonne à partager
Fruit frais
Petit fromage frais nature au
lait entier
Sucre

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Terrine de légumes
et dosette de mayonnaise

Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette
et emmental râpé

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Saint môret
Jus d'orange

VENDREDI

 Courgettes râpées bio
ciboulette
 Endives bio
et dés de cantal aop
 et vinaigrette moutarde

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise
 Haricots verts bio
au jus de légumes

 Tarte au flan dcg

Corn flakes
Fruit frais
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy





Vaux le Pénil

Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Pomelos
et sucre

 Ravioli de boeuf
Ravioli de légumes bio

Mousse au chocolat noir
Crème dessert saveur
chocolat

Petits beurre
Fruit frais
Yaourt aromatisé

Macédoine
Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental
Haricots blancs à la tomate

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Petit fromage frais nature au
lait entier
Sucre

****Menu végétarien****

 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate
Courgettes
Semoule

Yaourt nature
yaourt aromatisé

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Petit louis
Coupelle de purée de pommes
et fraises

**** Repas de printemps ****

Concombre tzatziki (fromage
blanc, échalotte, aneth)
 et dés de cantal aop

Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
Purée de haricots verts et
pommes de terre

 Gâteau moelleux au
chocolat, farine lcl

Madeleine
Fruit frais
Fromage blanc nature
Sucre

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Vaux le Pénil

Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

Fromage Blanc nature+ sucre
Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Petit louis
Coupelle de purée de pommes et poire

MARDI

Céleri rémoulade
Salade coleslaw
et dés d'emmental

 Sauté de boeuf L R sauce au thym
Beignet stick mozzarella
Chou fleur

 Beignet framboise dcg
 Beignet aux pommes dcg

Biscuit tablette au chocolat au lait
Fruit frais
Yaourt aromatisé

MERCREDI

 Rôti de porc* L R sauce provençale
Boulettes de blé sauce provençale
Penne rigate
et emmental râpé

Pointe de Brie
Fromage Carré

 Fruit bio

Quatre- quart
purée de pomme
abricot
Petit fromage frais nature au lait entier
Sucre

JEUDI

Concombre en rondelles
Salade verte
vinaigrette balsamique
et dés d'emmental

Nuggets de poulet
Nugget's à l'emmental
Frites au four

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Baguette
Confiture de fraise
Fruit frais
Fromage frais à la vanille

VENDREDI

 Dés de colin pmd sauce crème ciboulette persil
Carottes
Blé
au persil

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

 Yaourt bio nature

Fruit frais

Miel Pops
Coupelle de purée de pommes et ananas
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Vaux le Pénil

Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Vacances Scolaires

 Steak haché de veau LR
au jus
Pané à l'emmental
Purée de céleri et pommes de
terre

Fromage Blanc individuel
caramel liquide
Sucre roux

 Fruit bio

Riz soufflé au chocolat
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

MARDI

Vacances Scolaires

Pomelos
et sucre
Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

 Hoki pmd sauce au citron
 Lentilles mijotées bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gâteau moelleux au citron
Fruit frais
Fromage blanc nature
Sucre

MERCREDI

Vacances Scolaires Menu végétarien **

 Omelette bio fraîche
Ratatouille à la niçoise
Riz

Tomme blanche
Coulommiers

 Fruit bio

Baguette
et beurre
purée de pomme coing
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

JEUDI

Vacances Scolaires

Salade de pommes de terre
Coquillettes au pesto

Beignets de calamar
Julienne de légumes

Petit fromage frais nature au
lait entier
+ sucre blanc Petit
fromage frais aromatisé
aux fruits

Palet breton pur beurre purée
de pommes et fraises
Yaourt
nature Sucre

VENDREDI

Vacances Scolaires

Salade verte
Mâche
et vinaigrette aux olives
noires
 et dés de cantal aop

 Rôti de bœuf char au jus
Beignet stick mozzarella
Petits pois mijotés

 Cake aux épices (cannelle,
gingembre, girofle, muscade)
farine Icl

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit frais



Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Vaux le Pénil
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Vacances Scolaires

Courgettes râpées à la ciboulette
Emincé de chou blanc et vinaigrette

 Parmentier colin d'Alaska
pmd purée de carottes
et mozzarella râpée


 purée de pommes bio
 purée de pomme et poire bio

Petits beurre
Fruit frais
Yaourt aux fruits

MARDI

Vacances Scolaires

Sauté de dinde sauce
moutarde à l'ancienne
 Boulgour bio sauce tajine et
pois chiche bio
 Boulgour bio

Mimolette
Saint Paulin

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Rondelé nature
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

Vacances Scolaires

Salade de tomates
Concombres
et vinaigrette aux herbes

Jambon blanc de porc
Samoussa de légumes
 Coquillettes bio blé
semi-complet
et emmental râpé

purée de pommes et fraises
purée de pommes et ananas

Gâteau fourré à la fraise
Fruit frais
Yaourt nature
Sucre

JEUDI

Vacances scolaire Menu végétarien **

Blé aux légumes du sud et
dés de brebis

 Yaourt bio aromatisé
framboise
 Yaourt bio nature
+ sucre blanc

Fruit frais

Miel Pops
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé