



Recette du chef David

# Menus MAI JUIN 2026

## Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil



	Repas végétarien		
lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai	Férié - Victoire 1945
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC		
CHAMPIGNON A LA GREC	CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE		
SAUMONETTE SAUCE OSEILLE	CHILI SIN CARNE ÉGRENÉ DE POIS BIO	CUISSE DE POULET BBQ AU JUS	
		QUENELLE DE BROCHET BÉCHAMEL	
HARICOT PLAT	RIZ BIO	CIGARES DE COURGETTES CROUSTILLANTS FETA ET MOZZA	
		KIRI/ST MORET	
FRUIT DE SAISON BIO	TARTE FINE AUX POMMES	YAOURT AU FRUITS	
FRUIT DE SAISON BIO			

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Recette du chef David

# Menus MAI JUIN 2026

## Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil



		Férié - Ascension	
		jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
lundi 11 mai	mardi 12 mai		
	TOMATE VINAIGRETTE		
	CÉLERI RÉMOULADE		
SAUTÉ DE POULET BBQ AU CURRY	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE		
SV : DOS DE COLIN MSC SAUCE CURRY	COURGETTES		
FRITES			
EDAM / MIMOLETTE			
COMPOTE POMME DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO		
	FRUIT DE SAISON BIO		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.












Recette du chef David


# Menus MAI JUIN 2026

## Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil



### Repas végétarien

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
DUO DE SAUCISSON 		TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE 	
OEUF MAYO		RADIS BEURRE 	
SAUTÉ DE DINDE BBC SAUCE CRÈME 	CROQUE FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF FR AUX PAIN D'ÉPICE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE 
FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 		NUGGETS DE POISSON	
SEMOULE BIO 	SALADE	POMMES DE TERRE AU BEURRE	RATATOUILLE 
	CAMEMBERT/TOMME BLANCHE		TOMME NOIR / GOUDA
SUISSE AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	MOELLEUX CHOCOLAT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 
SUISSE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO 		FRUIT DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Recette du chef David

# Menus MAI JUIN 2026

## Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil



Férié - Lundi de Pentecôte		Repas végétarien	
lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
		MELON	DUO DE SAUCISSON
		PASTÈQUE	OEUF MAYO
	FILET DE POULET LABEL ROUGE JUS LIÉ AU THYM ET CITRON	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN (POIS ET BLÉ)	SAUMONETTE SAUCE PROVENÇALE
	SV: CRÊPE AU FROMAGE		
	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉTUVÉ	COURGETTES AUX OIGNONS	BRUNOISE DE LÉGUME & SEMOULE BIO
	EMMENTAL / BRIE		
	GLACE	QUATRE QUART AUX CITRON DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
			FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Recette du chef David

# Menus MAI JUIN 2026


## Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil



Repas végétarien 			
lundi 01 juin	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
PASTÈQUE			SALADE DE RIZ BIO AUX OLIVES , VINAIGRETTE DU CHEF 
MELON			PÂTE HVE TOMATE MAYO 
PASTASOTTO DE COURGETTES , AIL ET FINES HERBES	CUISSE DE POULET BBC RÔTIE AUX PAPRIKA 	HACHIS PARMENTIER DU CHEF 	FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE 
	SV : TARTE TOMATE BASILIC	HACHIS DE POISSON DU CHEF 	
PÂTES HVE DU PLAT 	HARICOTS BEURRE BIO À L'AIL 		RATATOUILLE DU CHEF 
	CHANTENEIGE / TARTARE	YAOURT SUCRÉ / YAOURT AROMATISÉ	
BÂTONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	COOKIE AU CHOCOLAT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 
BÂTONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 		FRUIT DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
















Recette du chef David

# Menus MAI JUIN 2026

## Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil



lundi 08 juin		mardi 09 juin		jeudi 11 juin		vendredi 12 juin	
		MADELEINE AU JAMBON 		Repas végétarien 			
EMINCÉ DE PORC FR A LA MOUTARDE ET AU MIEL 	RÔTI DE BOEUF FR SAUCE À L'ÉCHALOTE 	TOMATES VINAIGRETTE 		CONCOMBRE À LA CRÈME 		CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE	
FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 	OEUF DUR SAUCE ÉCHALOTE	TAJINE À LA BOULETTE VÉGÉTALE (POIS ET BLÉ)		OMELETTE AU FROMAGE DU CHEF 			
RIZ A LA TOMATE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SPAGHETTI HVE 				COURGETTES & PDT 	
ST PAULIN / ROUY						SUISSE SUCRE /SUISSE AROMATISÉ	
GAUFRE AU SUCRE GLACE	CRÈME DESSERT VANILLE	FAR BRETON AUX POMMES DU CHEF 				FRUIT DE SAISON BIO 	
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT					FRUIT DE SAISON BIO 	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

















Recette du chef David

# Menus MAI JUIN 2026


## Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil



		Repas végétarien 	
lundi 15 juin		mardi 16 juin	
			jeudi 18 juin CONCOMBRE VINAIGRETTE  TOMATE VINAIGRETTE 
			vendredi 19 juin SALADE DE PÂTES BIO AU SURIMI  TABOULÉ BIO 
FILET DE DINDE BBC SAUCE CRÈME 		NUGGETS VÉGÉTARIENS SAUCE TARTARE	PENNE HVE BOLOGNAISE BIO (VBF) DU CHEF 
FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE 			PENNE AVEC SAUCE AU PESTO PARMESAN
PETITS POIS BIO AU JUS 		POMMES DE TERRE AU BEURRE 	
			GRATIN DE COURGETTES BIO 
CHEDDAR / CHÈVRE		KIRI /ST MORET	
ILE FLOTTANTE		YAOURT FRUIT MIX	BRIOCHE DU CHEF 
CRÈME AUX OEUFS			SMOOTHIE BANANE DU CHEF 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 












Recette du chef David

# Menus MAI JUIN 2026


## Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil



Repas végétarien 		Animation Japon	
lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
PASTÈQUE		NEMS LÉGUMES	
MELON			
TORTELLINI RICOTTA	SAUTÉ DE BOEUF LR AU PAPRIKA  QUENELLE SAUCE PAPRIKA	SAUTÉ DE POULET FR TERIYAKI  COLIN MSC SAUCE TERIYAKI 	QUICHE AU FROMAGE 
TORTIS BIO 	FRITES	NOUILLE SOJA	SALADE VERTE
	YAOURT SUCRÉ/YAOURT AROMATISÉ		CHANTENEIGE / BOURSIN
DONUTS	FRAISE	PERLE DU JAPON LAIT COCO ET COULIS DE FRUITS EXOTIQUES	FRUIT DE SAISON BIO 
BEIGNET			FRUIT DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Recette du chef David

# Menus MAI JUIN 2026

## Etablissement François Mitterrand Vaux Le Pénil



	Repas végétarien	Repas de vacances (RDV)	Repas de vacances (RDV)
lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
HOUMOUS DU CHEF	MELON		
MACÉDOINE MAYO	PASTÈQUE		
RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE CARAMEL	PIZZA AU FROMAGE	CORDON BLEU	DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE		SV POISSON PANÉ	
BROCOLI BIO AUX OIGNONS	SALADE VERTE BIO	POMME RISSOLÉE	HARICOT VERT BIO
		EDAM/TOMME NOIR	PLATEAU DE FROMAGE
SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES	CORNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUIT
	CORNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Restaurant François Mitterrand

## VAUX LE PENIL

GOÛTERS MAI-JUIN 2026 - 3 composantes

lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai
Baguette + Beurre	Gâteau fraise	Barre bretonne
Compote	Petit Suisse aromatisé	lait
	Jus de fruits	Fruit de saison
lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai
Baguette + Confiture	Madeleine nature	
Jus de fruits brique	Compote	
lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai
Baguette & Confiture	Quatre quart	gâteau du chef
Jus de fruits	Yaourt nature sucré	lait
	Compote	fruit
lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai
	gateau fraise	gâteau abricot
	Compote	Gélifié chocolat
		Sirop
lundi 1 juin	mardi 2 juin	jeudi 4 juin
Baguette & Tablette chocolat	Madeleine	barre bretonne
Jus de fruits	Lait Nature	Fruit de saison
	Compote	
lundi 8 juin	mardi 9 juin	jeudi 11 juin
Baguette & fromage	Gâteau abricot	Barre bretonne
Jus de fruits	Lait	Fruit de saison
	Compote	

<b>vendredi 8 mai</b>
<b>vendredi 15 mai</b>
<b>vendredi 22 mai</b>
Baguette & barre de chocolat fruit
<b>vendredi 29 mai</b>
Baguette + confiture  Fruit de saison
<b>vendredi 5 juin</b>
Baguette + Beurre  Jus de fruits
<b>vendredi 12 juin</b>
Baguette + confiture  Fruit de saison