



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil

		Repas de rentrée :)	Repas végétarien
lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
		TOMATE VINAIGRETTE	BETTERAVE VINAIGRETTE
		CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC	POMOLOGES
	RAVIOLIS DE BOEUF	POULET RÔTI AUX PAPRIKA	GRATIN DE PURÉE DE POMME DE TERRE ET LENTILLE
	SV RAVIOLIS DE LÉGUME	TARTE 3 FROMAGES	
		FRITES	SALADE VERTE
	KIRI/TARTARE		
	COMPOTE DE POMME	COOKIE AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
	COMPOTE POMME BANANE		FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 ROUSSY EN FRANCE

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil

		Repas végétarien	
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS		PASTÈQUE	TABOULÉ (SEMOULE HVE)
OEUF DUR MAYO		MELON	MACEDOINE DE LEGUME MAYO
SAUTÉ DE POULET BBC SAUCE CHAMPIGNON	SAUTÉ DE PORC LBR SAUCE CHARCUTIÈRE	OMELETTE AU FROMAGE	CURRY DE POISSON AU LAIT DE COCO DE NADÈGE
SV CRÊPE AU FROMAGE	DOS DE COLIN SAUCE CRÈME		
COQUILLETTE	DUO D'AUBERGINES ET COURGETTES	SALADE VERTE	CAROTTE VICHY
	BLEU / TOMME NOIRE		
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS	PAC DE LO GÂTEAU PORTUGAIS D'ANNA	FRUIT DE SAISON BIO
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.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil

Repas végétarien			
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE		DUO DE SAUCISSON	
CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE		SURIMI MAYO	
CUISSE DE POULET AUX ÉPICES	QUICHE AU FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF LA SAUCE À LA THAÏLANDAISE	CARBONARA DE COLIN MSC
SV TARTE TOMATE BASILIC		SV OEUF DUR SAUCE THAÏLANDAISE	
FRITES	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL		COURGETTES AUX OIGNONS
	EDAM / MORBIER	NOUILLE	CHANTENEIGE / ST MORET
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN PÂTISSIER DE MIMI
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil

Repas végétarien			
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
SALADE DE COQUILLETTE BIO SAUCE COCKTAIL	MELON		TOAST AU THON
BETTERAVE VINAIGRETTE	PASTÈQUE		TOAST AU COLIN
OMELETTE AU FROMAGE	SAUCISSES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE	LASAGNE AU BOEUF BIO DU CHEF	SAUMONETTE SAUCE OSEILLE
PETITS POIS CAROTTES	DUO DE CHOU BIO	LASAGNE DE POISSON MSC	
		SALADE VERTE	HARICOT PLAT
		EMMENTAL/ CAMEMBERT	
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AU FRUIT	MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUIT DU CHEF
FRUIT DE SAISON BIO			

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil

		Repas végétarien	
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
	MELON	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	
	PASTÈQUE	TOMATE MOZZA BASILIC	
SAUCISSE DE STRASBOURG LR	SAUTÉ DE POULET BBC AU CURRY	CARBONARA AUX FROMAGES	DOS DE COLIN MSC SAUCE AGRUME
NUGGETS DE POISSON	SV BOULETTE DE BLÉ THAI SAUCE CURRY		
LENTILLE	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS	TAGLIATELLE	BRUNOISE DE LÉGUMES
			SEMOULE
ENTREMET VANILLE/ENTREMET CHOCOLAT			FROMAGE DE CHÈVRE /GOUDA
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CAKE AU CITRON DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS CAFE		FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil

Produit Local 

API RESTAURATION S.A., à Direccoire 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 SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Etablissement
François Mitterrand Vaux Le Pénil

Repas végétarien - Repas Rouge	Repas Jaune	Repas Orange	Repas Vert
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
RENCONTRES DU GOÛT 2026 "semaine des couleurs"			
	SALADE DE MAÏS ET THON		CONCOMBRE TZATZIKI
			TOMATE VINAIGRETTE
ROUGAIL DE SAUCISSES VÉGÉTARIENNES	POULET BBC SAUCE AU CURRY	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
	SV COLIN SAUCE CURRY	TARTE 3 FROMAGES	
RIZ BIO PILAF	POTIMARRON PURÉE	CAROTTES BIO	HARICOTS VERT BIO À L'AIL
BÛCHE MI-CHÈVRE / GOUDA		KIRI/ST MORET	
PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO	CAROT CAKE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

