

Vaux le Pénil
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026



MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de tomates
Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental



Omelette bio fraîche
sauce tomate

Blé

Coupelle de purée de pommes
et fraises
Coupelle de purée de pomme
abricot

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

***C'est la rentrée - Menu
Végétarien***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

Beignet stick mozzarella

Haricots verts à l'ail
Pomme de terre ronde vapeur



Fruit de saison bio
au choix

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pomme
abricot
Yaourt aromatisé

MERCREDI

Bifteck haché charolais sauce
moutarde



Omelette opa au fromage

Petits pois
au jus de légumes



Yaourt bio aromatisé vanille



Yaourt bio nature
et sucre blanc



Donut's sucré dcg

Pain au lait
Fruit
Fromage blanc nature
et sucre blanc

JEUDI

Melon jaune
Tranche de pastèque



Colin d'Alaska meunière
pmd
et citron



Penne bio semi complet
et emmental râpé

Smoothie abricot pomme
banane

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

Saucisse francfort de volaille
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Purée de patates douces et
pommes de terre
et mozzarella râpée



Saint Nectaire aop
Cantal aop



Fruit de saison bio
au choix

Baguette
Gouda
Coupelle de purée de pommes
et fraises



Vaux le Pénil
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Emincé de bœuf lr sauce
origan et tomate
Nugget's à l'emmental

Carottes
au persil
Pâtes

Tomme blanche
Pointe de Brie

Fruit de saison
au choix

Brioche en tranche
Coupelle de pomme, pêche,
poire au sirop
Fromage blanc nature
et sucre blanc

MARDI

Tranche de pastèque
Melon charentais

Parmentier de Colin
d'Alaska pmd

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

Baguette
Confiture
Fruit
Yaourt nature
et sucre blanc

MERCREDI

 Rillettes de thon pmd

Poulet lr façon yassa
(épices, moutarde, citron)
Emincé végétal au jus

 Riz bio
et emmental râpé

Fruit de saison
au choix

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

JEUDI

Menu végétarien

Boulettes de blé sauce
provençale

 Semoule bio

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Fruit de saison bio
au choix

Cookies
Yaourt aux fruits
Jus de pommes

VENDREDI

Pomelos
et sucre blanc
Salade verte
et vinaigrette au basilic

Coquillettes bio et
épeautre, bœuf bio sauce
tomate façon bolognaise
Coquillettes sauce égrené
végétal tomate façon
bolognaise
et emmental râpé

Cake pois chiche et cacao

Baguette
et beurre
Fruit
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

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

Vaux le Pénil

Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette balsamique
Carottes râpées
et vinaigrette balsamique

 Colin d'Alaska pmd sauce
coco et citron vert

Ratatouille à la niçoise
Boulgour

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

Galettes pur beurre
Fruit
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

MARDI

PATE CAMPAGNE
Terrine de légumes

Lasagnes de bœuf et volaille
 Lasagne aux légumes du
sud bio
et emmental râpé

 Fruit de saison bio
au choix
Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Yaourt nature
et sucre blanc

MERCREDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

Merguez
 Omelette opa

Frites au four

Semoule au lait
Riz au lait

Barre bretonne
Fruit
Petit fromage frais nature au
lait entier
Sucre

JEUDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

Jambon de dinde
Nuggets de blé

Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)
et emmental râpé

 Tarte au flan dcg
Baguette
Emmental
Fruit

VENDREDI

****Menu végétarien****

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Camembert
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit de saison
au choix
Miel Pops
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Lait demi écrémé

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

sodexo

 Œuf de poule
élevé en plein air
 Appellation
d'Origine Protégée

 Décongelé

 Issu de
l'agriculture

 Produit de la mer
durable

Vaux le Pénil
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

-  EMINCE BOEUF vf SAUCE TOMATE, ORIGAN
-  Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate
-  Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)
Riz bio
-  Fromage Carré bio
Pointe de brie bio
- Fruit de saison au choix
- Riz soufflé au chocolat
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

MARDI

Menu végétarien

- Tranche de pastèque
Melon charentais
-  Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio
- Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur chocolat
- Gâteau moelleux au citron
Fruit
Fromage blanc nature
Sucre

MERCREDI

- Cordon bleu de volaille
Pané moelleux au gouda
- Purée de pommes de terre
- Yaourt bio nature et sucre blanc
Yaourt bio brassé au citron
- Fruit de saison au choix
- Baguette et beurre
Coupelle de purée de pomme coing
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

JEUDI

Menu découverte

- Tartinable de haricots rouges épices mexicaines
- Burrito bowl riz pois chiches, maïs, cheddar tomate et guacamole
-  Fruit de saison bio au choix
- Palet breton pur beurre
Coupelle de purée de pommes et fraises
Yaourt nature
Sucre

VENDREDI

- Salade de tomates et vinaigrette à la ciboulette
Concombre en rondelles et dés de mimolette
-  Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes
- Duo de carottes orange et jaune au persil
-  Cake nature bio
- Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

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



Issu de l'agriculture



Produit de la mer durable



Viande Française

Vaux le Pénil

Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Carottes râpées bio
 et vinaigrette bio à l'échalote
 Chou rouge bio et vinaigrette BIO à l'échalote

 Sauté de dinde lr sauce moutarde à l'ancienne
 Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Flageolets au thym

Crème dessert saveur vanille
 Crème dessert saveur caramel

Petits beurre
 Fruit
 Yaourt aux fruits

MARDI

Taboulé
 et dés de fromage de chèvre
 Salade de lentilles
 et dés de fromage de chèvre

 Merlu pmd sauce pomme curry crémée

Chou fleur à l'ail

 Fruit de saison bio au choix

Baguette Edam
 Coupelle de purée de pomme abricot

MERCREDI

 Céleri bio rémoulade
 Concombre bio khira raïta (coriandre, cumin, fromage blanc)

 Fusilli bio sauce façon bolognaise de canard
 Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio

et emmental râpé

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

Baguette Confiture de fraise
 Fruit
 Yaourt nature Sucre

JEUDI

*** Menu végétarien ***

 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori

Fromage frais cantafrais
 Fromage frais Rondelé ail et fines herbes

Fruit de saison au choix

Miel Pops
 Coupelle de purée de pommes
 Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde
 Salade de tomates
 et dés de gorgonzola aop

 Parmentier de saumon pmd et purée de pommes de terre

 Eclair parfum chocolat dcg

Biscuit tablette au chocolat au lait
 Fruit
 Fromage blanc aromatisé aux fruits

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Vaux le Pénil
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Coquillettes au pesto
Salade de pommes de terre
et dés de mimolette

 Emincé de dinde lr sauce
végétale champignons
crémée
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Haricots verts persillés

 Fruit de saison bio
au choix

Barre bretonne
Coupelle de purée de pomme
kiwi
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

 Sauté de boeuf vf sauce
aux olives
 Hoki pmd sauce tomate

 Semoule bio

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

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Rillettes de saumon pmd

Saucisse de porc façon rougail
Beignet stick mozzarella

 Riz bio
et emmental râpé

Fruit de saison
au choix
Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Fromage blanc façon
straciatella (aux 2 chocolats)

JEUDI

Radis roses
et beurre
Salade iceberg
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

Petits pois mijotés

 Beignet aux pommes dcg
Beignet framboise dcg

Briochette aux pépites de
chocolat
Fruit
Yaourt aux fruits

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Tortilla pomme de terre et
oignon

Poêlée méridionale (HV,
poivron, salsifis, aubergine)
assaisonnement cumin

Pointe de Brie
Fromage Carré

 Fruit de saison bio
au choix

Baguette
Edam
Jus de pommes (100 % jus)

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

sodexo



Vaux le Pénil
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Panais rémoulade aux pommes
et dés de cantal aop
Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde
et dés de cantal AOP

 Merlu pmd sauce aux épices douces

Pomme de terre ronde vapeur

Coupelle de purée de pommes bio

Coupelle de purée de pomme et poire bio

 Pain d'épices

 Baguette
Confiture

Fruit
Yaourt aux fruits

MARDI

***** Menu végétarien
Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes*

 Omelette bio fraîche

Ratatouille
Semoule

Yaourt nature
et sucre blanc
Yaourt aromatisé

Brioche tranchée
Confiture

Barre bretonne
Coupelle de purée de pomme
coing
Fromage frais à la vanille

MERCREDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde
Batavia
et vinaigrette moutarde

 Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

Frites au four

Ile flottante
et sa crème anglaise

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Tartinable de haricots rouges
épices mexicaines
Pain suédois

Nuggets de poulet
Nugget's à l'emmental

 Purée de potimarron bio
et mozzarella râpée

Fruit de saison
au choix

Baguette et
beurre

Coupelle de purée de pommes et
ananas
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

VENDREDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Pain Bruchetta mayonnaise
pesto rosso oeuf et salade
verte

 Parmentier de bœuf vf
 Parmentier de dés saumon
pmd

et emmental râpé

 Moelleux bio pomme,
cannelle et figue

Cookies
Fruit
Yaourt nature
et sucre blanc

Vaux le Pénil
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Vacances Scolaires

Filet de poulet sauce au paprika et persil
Beignet stick mozzarella

 Brocolis en persillade
Pommes de terre bio

Coulommiers
Tomme blanche

 Fruit de saison bio au choix

Galettes pur beurre
Coupelle de purée de pomme abricot
Yaourt aromatisé

MARDI

Vacances Scolaires

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
Carotte et chou rouge sauce coleslaw

 Dés de saumon pmd sauce fines herbes

 Riz bio

Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MERCREDI

Vacances Scolaires

Pizza tomate et fromage

 EMINCE BOEUF vf SAUCE TOMATE, ORIGAN
Emincé végétal au jus

Haricots verts à l'ail

Fruit de saison au choix

Madeleine
Coupelle de purée de pomme abricot
Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc

JEUDI

** Menu végétarien **Vacances Scolaires**

Mâche et croûtons et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
Emincé d'endives et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

 Fusilli bio sauce lentilles verte bio et tomate bio

Fromage blanc nature et sucre blanc
Fromage blanc aromatisé aux fruits

Miel pops
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Vacances Scolaires

Pâté breton de porc
 Œuf dur opa et dosette de mayonnaise

 Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes

 Purée d'épinards et pommes de terre bio et mozzarella râpée

Fruit de saison au choix
Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de pommes
Faisselle et sucre blanc

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

sodexo


Œuf de poule
élevée en plein air


Issu de
l'agriculture


Produit de la mer
durable


Viande Française

Vaux le Pénil

Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Vacances Scolaires

Céleri rémoulade
Panais rémoulade aux
pommes
et dés de mimolette

Sauté de boeuf jus aux
oignons

 Colin d'Alaska pmd sauce
basilic

Petits pois
au jus de légumes

Pomme de terre ronde vapeur

 Coupelle de purée de
pommes pêches bio

 Coupelle de purée de
pommes bio

Baguette

Confiture

Fruit

Fromage blanc nature
et sucre blanc

MARDI

Vacances Scolaires

 Emincé de dinde lr sauce
moutarde
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Semoule

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit de saison
au choix

Riz soufflé au chocolat
Coupelle de pomme, pêche,
poire au sirop
Lait demi écrémé

MERCREDI

Menu végétarien **Vacances Scolaires

 Soupe de légumes variés
bio

 Boulgour bio sauce tajine et
pois chiches bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit

Yaourt aromatisé

JEUDI

Vacances Scolaires

Beignets de calamar

 Purée Dubarry bio (chou
fleur et pommes de terre)
et mozzarella râpée

 Pont l'Evêque aop
 Fourme d'Ambert aop

Fruit de saison
au choix

Baguette

 Cantal aop

Jus d'oranges

VENDREDI

Vacances Scolaires

 Sauté de porc lr sauce
caramel

 Sauté de dinde lr au
caramel

Boulettes de blé tomatées
sauce aigre douce

 Carotte bio
au jus de légumes

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

Brownie mexicain (à base de
haricots rouges)

Pain au lait

Fruit

Yaourt nature
et sucre blanc

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

sodexo



Appellation



Certifié Label



Issu de



Produit de la mer