

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil

Repas végétarien 			
lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
ENDIVES LOCALES AUX POMMES  BETTERAVE VINAIGRETTE		POTAGE DE LÉGUMES	
CARBONARA SV SP: COLIN A LA CREME	EMINCE DE POIS BLE SAUCE CURRY	CORDON BLEU SAUCE POLITAINE SV : POISSON PANÉ	DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON 
MACARONIS	RIZ CREOLE 	CAROTTES LOCALES BRAISEES	BROCOLIS 
	BRIE/ROUY	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	SUISSE AROMATISÉ/SUCRÉ
FRUITS BIO 	COMPOTE DU CHEF 	TARTE NORMANDE AUX POMMES (NORMANDIE)	FRUIT DE SAISON 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
		Repas végétarien	
		VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL	SALADE CÉSAR
			ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI
COCOTTE DE POULET AU CIDRE (NORMANDIE) SV :OEUF BÉCHAMEL	ÔTI DE DINDE AU JUS SV QUENELLE DE BROCHET	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE LENTILLES LOCALES)	SAUMONETTE SAUCE CITRON
TORTIS HVE	COEUR DE BLE A LA TOMATE	CHOU FLEUR	GRATIN DE POMME DE TERRE ÉPINARD
MIMOLETTE/CAMEMBERT	KIRI / TARTARE		
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CARAMEL /VANILLE	GATEAU BATTU(PICARDIE)	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil

Repas végétarien 				
lundi 16 novembre		mardi 17 novembre		vendredi 20 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES				POTAGE DE CRESSON
BUTTERNUT LOCAL RAPÉ AU FROMAGE BLANC 				
ROUGAIL SAUCISSE VEGETARIENNE		PORC PROVENÇAL SV SP:CRÊPE FROMAGE	POT AU FEU DE BOEUF SV/TARTE CHÈVRE BASILIC	BLANQUETTE DE SAUMON
RIZ BIO 		POÉLÉE DE LEGUMES DU CHEF	LÉGUMES DU POT	COQUILLETES HVE 
		KIRI/ST MORET	KIRI/TARTARE	
FRUIT DE SAISON 		CRÈME DESSERT CHOCOLAT	PASTIS LANDAIS	FRUIT DE SAISON 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil



Repas végétarien 			
lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
FRIAND FROMAGE		CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE 	
CRÊPE AU FROMAGE		SALADE MEXICAINE	
BETS DE POULET SV NUGGETS DE POISSON		BOUDIN BLANC SP SAUCISSE VEGETAL SV	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 
POMMES DE TERRE SAUTÉES		LENTILLES 	BROCOLIS AUX OIGNONS 
	COQUILLETES HVE 		TOMME NOIR/ST PAULIN
	BÛCHE DE CHÈVRE/CARRÉ		
FRUIT DE SAISON 	YAOURT FRUIT MIX	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil



		Repas végétarien 	
lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		POTAGE DE POTIRON	
CHOU FLEUR VINAIGRETTE A L'ECHALOTE			
CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	OEUF BOURGUIGNON SV : OEUF SAUCE TOMATE	BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO) 	TARTIFLETTE SV SP/GRATIN DE COLIN
HARICOT VERT BIO 	RIZ	COQUILLETES HVE 	POMME DE TERRE 
	EDAM/BLEU		GOUDA/MORBIER
FRUIT DE SAISON 	LIÉGEOIS VANILLE/CHOCOLAT	GÂTEAU MOLLET DES ARDENNES	FRUIT DE SAISON 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil



		Repas végétarien 	
lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
	POTAGE DE CRESSON		PATE DE CAMPAGNE
			OEUF MAYO
SE DE POULET RÔTI SV:NUGGETS DE BLÉ	SAUTÉ DE PORC SAUCE ARAMEL SV SP COLIN SAUCE BLANCHE,	LASAGNES DE LÉGUMES	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE 
FRITES	SPAGHETTI	PENNE HVE 	SEMOULE HVE 
COULOMMIER/BÛCHE LAIT MÉLANGE		FROMAGE BLANC CONFITURE /SUCRE	
FRUIT DE SAISON 	PACHADE AUX PRUNEAUX	FRUITS DE SAISON 	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Etablissement

François Mitterrand Vaux Le Pénil

Repas végétarien 	MENU DE NOEL		MENU DU CHEF
lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
CREPE AUX CHAMPIGNONS		TOAST DE MOUSSE DE CANARD	
FRIAND FROMAGE		TOAST DE DOS DE COLIN	
NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE	MENTIER DE BOEUF SV HACHIS PARMENTIER DE POISSON	SUPRÊME DE POULET SAUCE MIGNON ET MARRON SV/QUENELLE DE BROCHET SAUCE CHAMPIGNON	
BROCOLIS GRATINÉ	SALADE VERTE	POMMES NOISETTES	
	BRIE/EMMENTAL		
ILE FLOTTANTE /FLAN CARMEL	FRUIT DE SAISON	BUCHE DE NOEL DU CHEF	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.