

# Menus MAI JUIN 2024

## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil



lundi 22 avril	mardi 23 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
ROSETTE ET CORNICHONS	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	<b>Repas végétarien</b>	
RILLETTES DE THON	CONCOMBRE BIO A LA BULGARE		
POISSON PANÉ	BOEUF BBC GOULASCH (HONGROIS)	BOULETTE DE SOJA À LA TOMATE	FILET DE POULET BBC TEX MEX
	SP/SV: TARTE 3 FROMAGES		SV: OMELETTE AU FROMAGE
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	PETITS POIS BIO	SEMOULE BIO	FRITES
		BRIE	
		MIMOLETTE	
FRUITS DE SAISON BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUITS DE SAISON BIO
FRUITS DE SAISON BIO	LIÉGEOIS VANILLE		FRUITS DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul



# Menus MAI JUIN 2024

## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
	<b>Repas végétarien</b>		
	BETTERAVE VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	
	HARICOT VERT BIO VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES BIO	
SAUTÉ DE POULET AU CHICON ET PHILADELPHIA (BELGIQUE)	MAC AND CHEESE (gratin de pâtes BIO au fromage et bechamel) ETATS-UNIS	SAUTÉ DE PORC BBC A LA MOUTARDE	SAUMONETTE MSC SAUCE CITRON
SP/SV: DOS DE COLIN MSC FAÇON BLANQUETTE		SV/SP: POISSON MSC GRATINÉE	
CHOU-FLEUR BIO RÔTI AU PAPRIKA	SALADE	SEMOULE BIO	RIZ BIO
TOMME NOIR			ROUY
EMMENTAL			EDAM
FRUITS DE SAISON BIO	FRUITS DE SAISON BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT	STRUDEL AUX POMMES (APFELSTRUDEL ALLEMAGNE)
FRUITS DE SAISON BIO	FRUITS DE SAISON BIO	LIÉGEOIS VANILLE	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil

		Féérié	
		jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
lundi 06 mai	mardi 07 mai		
BOLOGNAISE DE BOEUF	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS		
<b>SV/SP:</b> BOLOGNAISE DE POISSON			
TORTIS BIO 	POMMES DE TERRE RISSOLÉES		
BRIE	PETIT SUISSE ARÔME		
TOMME NOIRE	PETIT SUISSE NATURE (+ sucre)		
YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON BIO 		
	FRUITS DE SAISON BIO 		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
	<p>TZATZIKI (GRECQUES) </p> <p>TOMATE BIO VINAIGRETTE </p>	<p><b>Repas végétarien</b> </p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES MAYO</p> <p>HOUMOUS LIBANAIS </p>
<p>HAUT DE CUISSE POULET BBC AU CURRY </p> <p><b>SV/SP:</b> FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY </p>	<p>SANDWICH CUBAIN (RÔTI DE PORC) </p> <p><b>SV/SP:</b> SANDWICH CUBAIN AU POISSON</p>	<p>PASTA PARTY Bolognaise de lentilles corail au Parmesan AOP </p>	<p>FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME </p>
<p>BROCOLIS BIO AUX OIGNONS </p>	<p>FRITES</p>	<p>TORTIS BIO </p>	<p>EPINARDS BIO À L'AIL ET POMME DE TERRE </p>
<p>CAMEMBERT</p> <p>GOUDA</p>		<p>SAINT MORET</p> <p>CANTADOU AIL FINE HERBES</p>	
<p>FROMAGE BLANC A LA CONFITURE</p> <p>FROMAGE BLANC AU SUCRE</p>	<p>FRUITS DE SAISON BIO </p> <p>FRUITS DE SAISON BIO </p>	<p>CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF</p>	<p>FRUITS DE SAISON BIO </p> <p>FRUITS DE SAISON BIO </p>

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local












Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024


## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil

Lundi de Pentecôte - Férié		Repas végétarien 	
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	PASTÈQUE BIO 		
	MELON BIO 		
	OEUF A LA TOMATE	 BOEUF BBC SAUTÉ COREEN 	TARTE DE THON A LA PROVENCALE
		SV/SP: MARMITE DU PÊCHEUR (COLIN MSC) 	
	RIZ BIO CREOLE 	BROCOLIS BIO GRATINÉS 	COQUILLETES BIO 
		KIRI	YAOURT NATURE (+ sucre)
		ST MORET	YAOURT AROMATISÉ
	CRÈME VANILLE	CHOUX VANILLE DU CHEF	FRUITS DE SAISON BIO 
	CRÈME CAMEL	CHOUX CHOCOLAT DU CHEF	FRUITS DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil

	MENU DU SPORTIF	Repas végétarien	
lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
		MELON  PASTÈQUE	
RÔTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CARAMEL	MAFÉ DE POULET BBC (MALI)	CROQUE TOMATE MOZZARELLA	BRUDET DE SAUMONETTE (CROATES)
<b>SV/SP:</b> TARTE TOMATE CHEVRE	<b>SV/SP:</b> BEIGNET DE CALAMAR		
SEMOULE BIO AU BEURRE	RIZ BIO CANTONNAIS(CHINE)	COURGETTES BIO AUX OIGNONS	HARICOT PLAT BIO
EDAM	CAMEMBERT (FRANCE)		CAMEMBERT
PONT L EVEQUE	CHEDDAR (AMÉRIQUE)		ROUY
FRUITS DE SAISON BIO	PAVLOVA AUX FRAISES (OCEANIE NOUVELLE ZELAN)	COOKIE DU CHEF	SMOOTHIE DU CHEF
FRUITS DE SAISON BIO			

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



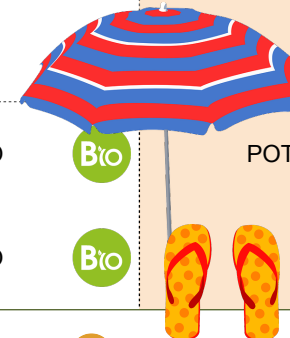
# Menus MAI JUIN 2024

## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil



Repas végétarien			Départ en Vacances (décors)
lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
	TOMATE BIO VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	CHAMPIGNON À LA GRECQUE	
	CONCOMBRE À L'ANETH	BETTERAVE VINAIGRETTE	
PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	ESCALOPE DE PORC BBQ SAUCE MOUTARDE <b>SV/SP: OEUF DUR GRATINÉ À LA SAUCE TOMATE</b>	HOT DOG <b>SV/SP: HOT DOG AU FISH</b>
-	BLÉ SAUCE TOMATE	CAROTTE A LA CREME	FRITES
TOMME NOIRE			TARTARE AIL FINE HERBE
BLEU			KIRI
MISTER FREEZE	CRÈME VANILLE	FRUITS DE SAISON BIO	POT DE GLACE
	CRÈME CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON BIO	



Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2024

## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil

lundi 10 juin		mardi 11 juin		jeudi 13 juin		vendredi 14 juin	
CAROTTE RÂPÉE SAUCE VINAIGRETTE				Repas végétarien		TOAST AU CHÈVRE	
TOMATE VINAIGRETTE						ZAPIEKANKA (POLONAIS) (tartine champignons, fromage & légumes)	
SAUTÉ DE PORC BBC A LA MOUTARDE ET AU MIEL		PILONS DE POULET BBC RÔTI MARINE		BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE		CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	
SV/SP: POISSON MSC MEUNIÈRE		SV/SP: FILET DE COLIN MSC A L'OSEILLE					
LENTILLES		FRITES		SEMOULE BIO		CAROTTES BIO FAÇON VICHY	
		EMMENTAL		SAINT MORET			
		MIMOLETTE		CANTADOU AIL FINE HERBES			
FRUITS DE SAISON BIO		CUAJADA (GÂTEAU ESPAGNOL)		POT GLACE AU CHOIX		FRUITS DE SAISON BIO	
FRUITS DE SAISON BIO						FRUITS DE SAISON BIO	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


















# Menus MAI JUIN 2024

## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil

lundi 17 juin	Repas végétarien 	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
ROSETTE ET CORNICHON			BETTERAVES VINAIGRETTE
OEUF DUR MAYONNAISE			RADIS BIO BEURRE 
ESCALOPE DE DINDE BBC SAUCE CRÈME 	CURRY DE LÉGUMES (COURGETTE CAROTTE ÉPINARD LAIT COCO)	LASAGNE DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
<b>SV/SP:</b> FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE 		<b>SV/SP:</b> LASAGNES DE POISSON DU CHEF	
PETITS POIS BIO AU JUS 	RIZ	SALADE VERTE BIO 	GRATIN DE COURGETTES (COURGETTES BIO) & PDT 
	MIMOLETTE	PETIT SUISSE NATURE (+ sucre)	
	TOME BLANCHE	PETIT SUISSE FRUIT	
FRUITS DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS BIO 	CAKE AU CITRON DU CHEF	SMOOTHIE BANANE BIO FRUITS ROUGES 
FRUITS DE SAISON BIO 			

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 








Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




# Menus MAI JUIN 2024

## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil

Repas végétarien 		Repas froid	
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
PASTÈQUE			TOMATES BIO VINAIGRETTE 
CONCOMBRES BIO AU FROMAGE BLANC 			CAROTTES BIO RÂPÉES AU CUMIN 
GALETTE VÉGÉTARIENNE (D'AVOINE) AU CURRY DU CHEF	RÔTI DE BOEUF LABEL ROUGE SAUCE ÉCHALOTE  <b>SV/SP: BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE</b>	JAMBON BLANC LABEL ROUGE  <b>SV/SP: OEUF DUR MAYONNAISE</b>	BRANDADE DE POISSON MSC 
BROCOLIS A LA CREME	PURÉE DE CHOUX FLEUR	TABOULÉ	ÉCRASÉ DE PDT
	YAOURT NATURE (+ sucre)	KIRI	
	YAOURT AROMATISÉ	ST MORET	
LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON BIO 	MUFFIN CHOCOLAT DU CHEF	FRUITS DE SAISON BIO 
LIÉGEOIS VANILLE	FRUITS DE SAISON BIO 		FRUITS DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 












Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus MAI JUIN 2024

## Etablissement

### François Mitterrand Vaux Le Pénil



	Repas végétarien 		Repas Éco Responsable
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
	TABOULÉ BIO 		COURGETTE BIO SAUCE VINAIGRETTE 
	SALADE DE RIZ BIO AU MAÏS 		TOMATE BIO AU BASILIC SAUCE VINAIGRETTE 
RÔTI DE PORC BBQ SAUCE BARBECUE	PIZZA AU FROMAGE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNON	CUISSE DE POULET BBQ AU JUS
<b>SV/SP</b> : FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 		<b>SV/SP</b> : QUENELLE DE BROCHET SAUCE CHAMPIGNON	<b>SV/SP</b> : TARTE 3 FROMAGES
BROCOLIS BIO AUX OIGNONS 	SALADE VERTE BIO 	RIZ	CHOUX FLEUR BIO GRATINÉ 
PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES	
FRUITS DE SAISON BIO 	GLACE AU CHOIX	SMOOTHIE DE FRUITS	PUDDING DE PAIN DU CHEF
FRUITS DE SAISON BIO 			

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

