

# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce curry</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes ***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité ***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Coleslaw </p> <p>***</p> <p>Riz Korma végétarien, brunoise provençale et petit pois</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade iceberg BIO  et vinaigrette aux agrumes</p> <p>Melon BIO </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce brune (carottes, oignons)</p> <p>SV : Boulette de flageolets sauce tomate ***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Chou chocolat noisette </p> <p>Chou à la crème vanille </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * + ketchup</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Salade de pâtes milanaise  (olive, origan et poivrons)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre ***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Filet de colin au jus d'herbes de Provence </p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Gorgonzola AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>
<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Jus multifruit</i></p> <p><i>Petit fromage frais nature et sucre</i></p>	<p><i>Madelaine</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p>	<p><i>Fourrandise au chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 08 au 12 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde		Concombre BIO  et vinaigrette crémeuse	Salade de riz aux olives noir	
Tomates et vinaigrette à la moutarde		Iceberg BIO  et vinaigrette crémeuse		
***	***	***	***	***
Chili con carne	Tajine marocaine végétarienne  et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)	Sauté de dinde LR  sauce printanière	Cubes de colin sauce oseille  	Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)
SV : Chili sin carne ***	***	SV : Galette soja, épinards, et emmental ***	***	***
Riz créole	(plat complet)	Pommes de terre croquettes	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Carottes
***	***	***	***	***
	Comté AOP 			Fromage frais saint môtet
***	Livarot AOP 			Fromage frais carré
	Pastèque		Fruit	***
Glace à l'eau 	Melon jaune	Smoothie pomme banane 	Fruit	Fruit BIO 
				Fruit BIO 
<i>Pain et miel</i>	<i>Palet breton</i>	<i>Crêpe au chocolat</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>
<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Compote pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit</i>
<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Lait</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 15 au 19 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR  au jus d'herbes</p> <p>SV : Filet de colin sauce tomate ***</p> <p>Poêlée champêtre (haricot vert, champignon, tomate, aubergine)</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Omelette aux fines herbes</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes ***</p> <p>Courgettes BIO </p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Chipolata *</p> <p>SV : Saucisse de blé et Soja ***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p> <p>***</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p><i>Repas enfant</i></p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf sauce olives</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Millefeuilles </p>	<p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé  </p> <p>***</p> <p>Légumes ratatouille et riz</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Gaufrette fourrée vanille</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 22 au 26 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Bolognaise sauce tomate</p> <p>SV : sauce thon, tomate ***</p> <p>Fusili BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p>Munster AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce navarin </p> <p>SV : Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>Buchette aux lait mélanchés (laits de chèvre et vache) ***</p> <p>Melon</p> <p>Pastèque</p>	<p>Concombre et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau BIO sauce paprika </p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine ***</p> <p>Carottes au curry </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>***</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Yaourt nature nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel </p> <p>Smoothie poire pomme ananas</p>	<p>***</p> <p>Cubes de saumon sauce citron </p> <p>***</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Glace à l'eau </p>
<p>Mini roulé framboise</p> <p>Jus pomme</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 29 Juillet au 02 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé	Crêpe à l'emmental 		
***	Salade piémontaise		***	*** 
Nuggets de poulet 	Sauté de bœuf sauce au thym	Filet de colin sauce marseillaise 	Pizza au fromage 	Riz epinards, curry, pois chiche
SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : Omelette aux fines herbes ***	***	***	***
Frites	Blé	Haricots verts	Salade verte BIO 	(plat complet)
***	***	***	***	***
Pont l'Eveque AOP 			Fromage blanc nature et sucre	Camembert
Saint nectaire AOP 			Fromage blanc fruité	Bleu
***	***	***	***	***
Pastèque	Fruit	Fruit		Compote pomme abricot allégée en sucre
Melon	fruit	fruit	Cake coco et pépites de chocolat	Compote pomme allégée en sucre
<i>Pain et miel</i>	<i>Biscuits nappé chocolat</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Pain et beurre</i>
<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>
<i>Yaourt à boire</i>	<i>Compote pomme ananas</i>	<i>Petit fromage frais nature et sucre</i>	<i>Compote pomme fraise</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 05 au 09 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce curry</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes ***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO  ***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité ***</p> <p>Fruit BIO  ***</p> <p>Fruit BIO  ***</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Coleslaw  ***</p> <p>Riz Korma végétarien, brunoise provençale et petit pois</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade iceberg BIO  et vinaigrette aux agrumes</p> <p>Melon BIO  ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce brune (carottes, oignons)</p> <p>SV : Boulette de flageolets sauce tomate ***</p> <p>Purée de Butternut BIO  ***</p> <p>***</p> <p>Chou chocolat noisette  ***</p> <p>Chou à la crème vanille  ***</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * + ketchup</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Salade de pâtes milanaise  (olive, origan et poivrons)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO  ***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre ***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Filet de colin au jus d'herbes de Provence  ***</p> <p>Courgettes BIO  ***</p> <p>Cantal AOP  ***</p> <p>Gorgonzola AOP  ***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>
<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Jus multifruit</i></p> <p><i>Petit fromage frais nature et sucre</i></p>	<p><i>Madeline</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p>	<p><i>Fourrandise au chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 12 au 16 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Tomates et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Chili con carne</p> <p>SV : Chili sin carne</p> <p>***</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>***</p> <p>Tajine marocaine végétarienne et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Comté AOP</p> <p>Livarot AOP</p> <p>***</p> <p>Pastèque</p> <p>Melon jaune</p>	<p>Concombre BIO et vinaigrette crémeuse</p> <p>Iceberg BIO et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce printanière</p> <p>SV : Galette soja, épinards, et emmental</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre croquettes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme banane</p>	<p>Férié</p>	<p>***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p>
<p>Pain et miel</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Palet breton</p> <p>Compote pomme</p> <p>Lait</p>	<p>Crêpe au chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>		<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 19 au 23 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR  au jus d'herbes</p> <p>SV : Filet de colin sauce tomate ***</p> <p>Poêlée champêtre (haricot vert, champignon, tomate, aubergine)</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Omelette aux fines herbes</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes ***</p> <p>Courgettes BIO </p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Chipolata *</p> <p>SV : Saucisse de blé et Soja ***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau </p>	<p><i>Repas enfant</i></p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf sauce olives</p> <p>***</p> <p>Purée de butternut BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Millefeuilles </p>	<p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé  </p> <p>***</p> <p>Légumes ratatouille et riz</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Gaufrette fourrée vanille</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Vaux le Pénil



Semaine du 26 au 30 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Bolognaise sauce tomate</p> <p>SV : sauce thon, tomate ***</p> <p>Fusili BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p>Munster AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce navarin</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>Buchette aux lait mélangés (laits de chèvre et vache) ***</p> <p>Melon</p> <p>Pastèque</p>	<p>Concombre et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Sauté de veau BIO  sauce paprika</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine ***</p> <p>Carottes au curry </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>		
<p>Mini roulé framboise</p> <p>Jus pomme</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>		

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

