

Menus Vaux le Pénil



Semaine du 04 au 08 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce stoganoff (crème, champignons, tomate)</p> <p>SV : Omelette au fromage ***</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Langres AOP  </p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p> <p>Dessert lacté saveur caramel</p>	<p>***</p> <p>Lasagnes à la bolognaise </p> <p>SV : Lasagnes à la provençale ***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits </p> <p>Petit fromage frais nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Crêpe jambon emmental  SP : crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf BIO  sauce olives</p> <p>SV : Pavé de colin mariné huile d'olive et citron ***</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Riz façon korma et butternut   (crème, tomate, curry, carottes, pommes de terre, oignons, gingembre)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fromage fondu ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Salade mixte et vinaigrette moutardée</p> <p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Emincé de saumon sauce romarin et citron </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Moelleux au chocolat </p> <p>Barre pâtissiere</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit nappé chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc fruité</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 11 au 15 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Filet de poulet LR sauce dijonnaise (moutarde et échalotte) </p> <p>SV : Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Tajine marocaine et semoule  (patate douce, carottes, pois chiche, olives, sauce tomate)</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Bûche de chèvre BIO </p> <p>Coulommiers BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Steak haché de bœuf BIO sauce thym </p> <p>SV : Pané de blé, graines, épinards et emmental</p> <p>***</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p> <p>Crème renversée</p>	<p>***</p> <p>Croque monsieur *  SP : pizza au fromage</p> <p>SV : Pizza au fromage</p> <p>***</p> <p>Salade Iceberg</p> <p>***</p> <p>Livarot AOP </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Cake à la myrtille du chef</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin pané au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>
<p>Petit beurre</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Mini roulé framboise</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</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 18 au 22 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Sauté de bœuf BIO sauce tomate, olives, origan SV : Tortilla plancha *** Chou fleur BIO *** Cantal AOP Bleu d'Auvergne AOP *** Beignet aux pommes Donut's	*** Saucisse fumée * SP : Saucisse de volaille SV : Saucisse de blé de soja *** Lentilles de Mondreville *** Yaourt aromatisé à la fraise BIO Yaourt nature sucré BIO *** Fruit BIO Fruit BIO	 Crêpe à l'emmental *** Cubes de saumon sauce curry *** Haricots verts *** Fruit Fruit	Tomates et vinaigrette moutardée Salade mixte et vinaigrette moutardée *** Emincé de poulet façon kebab SV : Fingers de soja et blé *** Frites BIO *** Compote pomme passion allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre	*** Pâtes coude sauce fèves et pesto *** (plat complet) *** Brie Bleu tendre *** Dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille
Pain et confiture Fromage blanc fruité Fruit	Biscuit caramel nappée chocolat Petit fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Quatre quart Lait Compote pomme abricot	Galette geante pur beurre Yaourt nature et sucre Fruit	Pain et beurre Fruit Lait

° 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 25 au 29 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>★ ★ Menu oriental ★ ★</p> <p>Tomates et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et semoule</p> <p>SV : Couscous Végétarien</p> <p>***</p> <p>(plat complet) </p> <p>***</p> <p>Corne de gazelle </p>			
<p>***</p> <p>Haut de cuisse de poulet LR sauce miel citron </p> <p>SV : Escalope de blé</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Maroilles AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>		<p>***</p> <p>Rôti de porc* sauce charcutière SP : Rôti de dinde</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine</p> <p>***</p> <p>Gnocchettis et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Mimolette BIO </p> <p>Emmental BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Concombre BIO et vinaigrette moutardée </p> <p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Beignets sticks à la mozzarella  </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>***</p> <p>Cubes de colin d'Alaska sauce tomate </p> <p>***</p> <p>Riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Palmiers</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Moelleux aux amandes</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme passion</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus pomme</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 01 au 05 avril 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F É R I É	Macédoine mayonnaise		Menu du Printemps	
	Haricots verts et vinaigrette moutardée	***	Concombre et vinaigrette moutardée	Flammenkueche * gratinée SP : Tarte au fromage
	***	***	***	***
	Cordon bleu de dinde	Cuisse de poulet LR au jus et oignons 	Œuf à la coque	Beaufilet de hoki sauce citron
	***	SV: Finger de blé et soja ***	***	***
	Courgettes	Lentilles de Mondreville	Frites	Légumes ratatouille
	***	Edam	***	***
	***	Tomme blanche	***	***
	Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre	Cake aux pralines roses du chef	Fruit
	Fruit	Compote pomme allégée en sucre		Fruit
Muffin nature et pépites de chocolat	Palet breton	Pain et confiture	Biscuit nappé chocolat	
Lait	Fromage blanc fruité	Fruit	Fromage blanc nature et sucre	
Compote de pomme poire	Fruit	Petit fromage frais nature et sucre	Jus multifruit	

° 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 Avril 24 - Vacances zone C



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Concombre et vinaigrette moutardée		Tomates et vinaigrette moutardée
***	***	Radis et beurre	***	Carottes râpées et vinaigrette moutardée
Cordon bleu de dinde	Sauté de dinde LR sauce aux olives	Chipolata * SP : Merguez	Pavé de colin mariné aux herbes de provence	Pennes sauce façon bolognaise aux lentilles
***	SV : Escalope de blé ***	SV : Saucisse de blé de soja ***	***	***
Purée d'épinards et pommes de terre	Gnocchetti	Semoule	Brocolis BIO	(plat complet)
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aux fruits	Coulommiers BIO		Cantal AOP	
Petit fromage frais nature et sucre	Bûche de chèvre BIO		Saint nectaire AOP	
***	***	***	***	***
Fruit	Fruit BIO	Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel	Chou chocolat noisette (choco trésors)	Glace à l'eau
Fruit	Fruit BIO	Dessert lacté saveur chocolat	Chouquettes fourrées à la crème vanille	
Pain au lait	Sablé coco	Moelleux à la carotte	Pain et beurre	Palet breton
Yaourt à boire	Lait	Lait	Fruit	Petit fromage frais aux fruits
Compote pomme mirabelle	Fruit	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Jus de pomme

° 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 Avril 24 - Vacances zone C



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>SV : Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Purée de butternut BIO </p> <p>***</p> <p>Langres AOP </p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Boullgour et légumes à la mexicaine (maïs, haricots rouges, brocolis, oignons) </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>Mini cabrette BIO </p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade mixte et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce aux fines herbes</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>***</p> <p>Steak haché de bœuf BIO sauce poivrade </p> <p>SV: Omelette</p> <p>***</p> <p>Beignets de courgettes </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce coco et citron vert </p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
<p>Madelaine</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Mini roulé fourré framboise</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake fondant citron</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pomme</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 Avril 24 - Vacances zone b

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Orge perlé et lentilles à la provençale  </p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Munster AOP </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p>	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce tomate </p> <p>SV : Beignets stick de mozzarella ***</p> <p>Riz à la gachucha (tomate, oignon, olive)</p> <p>***</p> <p>Buchette aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Pommes de terre, thon, oignon, olive</p> <p>Pâtes, poivrons, tomates, olives (salade du soleil)</p> <p>***</p> <p>Filet de poulet LR sauce paprika et persil </p> <p>SV : Nuggets de blé ***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>SV : Saucisse de blé de soja ***</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Gâteaux aux pommes</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaufre nappé chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Cookie cacao pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Biscuits sablés</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme</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 Avril au 03 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menus Enfants :)</p> <p>Tomates et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV : Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Purée carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré au chocolat </p>	<p>***</p> <p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce thon basilic</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Purée pomme ananas</p> <p>Purée pomme</p>	<p>F É R I É</p>	<p>***</p> <p>Cheeseburger </p> <p>SV : Fish burger</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>***</p> <p>Tortelloni au fromage  </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Petit fromage frais nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>		<p>Palet breton</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Moelleux aux amandes</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme ananas</p>

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

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

