

Menus Vaux le pénil



Semaine du 05 au 09 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette moutarde et dès d'emmental			Férié	Melon
Coleslaw et dès d'emmental				Pastèque
***	***	***		***
Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Dahl de lentilles corail et amandes et riz BIO	Emincé de dinde LR sauce paprika persil		Merguez
***	***	SV : Colin Alaska pané au riz soufflé		SV : Nuggets de poisson Davicroquettes
Carottes BIO	(Plat complet)	Coquillettes BIO semi-complètes et fromage râpé		***
***	***	Gouda		Semoule et légumes couscous
Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé	Emmental		***
Purée pomme poire BIO	Mousse au chocolat°	Fruit BIO		Yaourt nature et sucre
Purée pomme BIO	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Fruit BIO		Yaourt aromatisé
Gaufre	Petit beurre	Pain	Pain et beurre	
Lait et poudre de cacao	Fruit	Fromage fondu vache qui rit	Fruit	
Fruit	Fromage blanc nature et sucre	Jus de pomme	Yaourt à boire	

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

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

** AIDE EU à la destination des écoles



Menus Vaux le pénil



Semaine du 12 au 16 mai 2025

ODYSSÉE
DU
GOUT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Londres	
	Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin)			Tomates BIO **
	Salade de pomme de terre et vinaigrette pesto rouge		Coleslaw	Salade verte BIO **
***	***	***	***	***
Aiguillettes de poulet sauce curry	Crispidor à l'emmental	Emincé de porc* LR au jus d'herbes	Poisson blanc meunière et sauce tartare	Sauce bolognaise de bœuf BIO
SV : Omelette	***	SV : Galette de soja tomate	***	SV : Merlu sauce tomate
***	***	***	***	***
Riz BIO	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Haricots plats	Frites	Penne BIO semi-complète
***	***	***	***	***
Cantal AOP **		Tomme blanche		
Saint Nectaire AOP **		Bûche aux laits mélangés (lait de chèvre et vache)		
***	***	***		***
Fruit	Petit fromage blanc nature et sucre	Brownie		Yaourt BIO nature **
Fruit	Petit fromage blanc nature et miel	Donuts	Carrot Cake	Yaourt BIO nature **
				et confiture
Palet breton	Biscuit tablette chocolat	Pain d'épices	Pain et bâton de chocolat	Palmier
Fromage blanc fruité	Lait	Yaourt nature et sucre	Jus multifruit	Purée pomme fraise
Fruit	Purée pomme poire	Fruit	Fromage blanc nature et sucre	Lait

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

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

** AIDE EU à la destination des écoles



Menus Vaux le pénil



Semaine du 19 au 23 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomate et vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP **	Rillettes de thon	Carottes râpées et vinaigrette framboise	Salade de riz arlequin (poivron, mais, olive)
***	Melon	Œuf dur sauce cocktail	Salade mélangée et vinaigrette framboise	Taboulé
Parmentier de colin (purée de pommes de terre)	***	***	***	***
***	Légumes Korma patate douce, edamame et coquillettes et fromage râpé	Sauté de bœuf sauce tomate	Cuisse de poulet LR sauce aigre douce	Omelette au fromage
***	***	SV : Beignet stick de mozzarella	SV : Cube de colin sauce tomate	***
(Plat complet)	(Plat complet)	***	Petits pois mijotés	Légumes du Soleil (Tomate, aubergine, courgette)
***	***	Lentilles de Mondreville	***	***
Fromage blanc de campagne et confiture		***		
Fromage blanc de campagne et sucre		***		
***	***	***	***	***
Fruit BIO **	Barre bretonne	Fruit BIO	Yaourt BIO nature ** et brisure de spéculos	
Fruit BIO **	Génoise roulé myrtille	Fruit BIO	Yaourt BIO ** et sucre	Smoothie pomme pêche
Brioche pépite chocolat	Petit beurre	Madeleine	Pain et beurre	Pain et pâte à tartiner
Yaourt aromatisé	Fruit	Purée de pomme	Lait et poudre de cacao	Fromage blanc fruité
Jus de pomme	Yaourt à boire	Petit fromage frais nature et sucre	Fruit	Jus de raisin

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

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















** AIDE EU à la destination des écoles



Menus Vaux le pénil



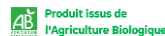
Semaine du 26 au 30 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon		Menu enfant  Samousa de poulet SV : Samousa aux légumes		
Tomates et vinaigrette à la moutarde		 ***		***
***	*** 	Tajine marocain végétarien et semoule BIO  (pois chiche, patate douce, carottes)		Boulettes de bœuf sauce tomate
Jambon blanc *		Sauté de dinde sauce curry		SV : Cube de colin sauce tomate
SV : Crispidor à l'emmental		SV : Quenelles nature sauce curry		***
***	***	***		Farfalles et fromage râpé
Purée de pomme de terre	(Plat complet)	Riz BIO 	Féié	***
***	***	***		Pont l'Evêque AOP ** 
	Fromage blanc nature et confiture			Cantal AOP ** 
***	Fromage blanc nature et sucre	***		***
Eclair au chocolat 	Fruit BIO ** 	Yaourt nature et sucre		Fruit BIO ** 
Eclair à la vanille 	Fruit BIO ** 			Fruit BIO ** 
Pain et beurre	Céréales au riz soufflé cacao	Pain et confiture		Petit beurre
Fruit	Lait	Petit fromage frais aux fruits		Jus multifruit
Lait	Purée pomme fraise	Fruit		Yaourt nature et sucre

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

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













** AIDE EU à la destination des écoles



Menus Vaux le pénit



Semaine du 2 juin au 6 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Poulet LR  sauce basquaise</p> <p>SV : Omelette</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage blanc et miel</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO ** </p> <p>Fruit BIO ** </p>	<p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV : Beignet stick mozzarella</p> <p>***</p> <p>Carottes et Farfales</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO ** </p> <p>Fruit BIO ** </p>	<p>Coleslaw et dès d'emmental</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Filet de colin  sauce curry</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Gâteau fleur d'oranger</p>	<p>Recette végétale</p> <p>***</p> <p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale </p> <p></p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>SV : Saucisse soja et blé</p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO **  et sucre</p> <p>Yaourt nature BIO **  et confiture</p>
<p>Madeleine</p> <p>Purée pomme abricot</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Gaufre</p> <p>Lait et poudre de cacao</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit tablette chocolat</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Pain et confiture</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 (*)



** AIDE EU à la destination des écoles




Menus Vaux le pénil



Semaine du 9 au 13 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié		Crêpe emmental 	Salade verte BIO ** et vinaigrette basilic et dès de cantal AOP **  	Melon
	***	***	Tomates BIO ** et vinaigrette basilic et dès de cantal AOP **  	Radis beurre
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Emincé de dinde LR sauce aigre douce 	Beignets de calamars 	Cordon bleu de dinde 
	***	SV : Crispidor emmental	***	SV : Cube de colin au jus d'herbe
	Haricots verts BIO 	Petit pois carotte	Farfalles	Frites
	***	***	***	***
	Fromage frais nature			
	Fromage frais Cantafrais			

	Fruit BIO ** 	Fruit		
Fruit BIO ** 	Fruit	Fruit	Entremet chocolat	Cake à la noix de coco
	Palet breton	Pain	Palmier	Pain et pâte à tartiner
	Lait	Fromage à tartiner Kiri	Fromage blanc nature et sucre	Fruit
	Purée pomme fraise	Jus multifruit	Fruit	Lait

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

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

** AIDE EU à la destination des écoles



Menus Vaux le pénil



Semaine du 16 au 20 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Chili sin carne et riz BIO	*** Pilon de poulet au jus d'herbes	Pastèque Melon *** Sauté de bœuf BIO sauce paprika	*** Saucisse chipolata *	Tomate vinaigrette moutarde et dès d'emmental Salade verte et vinaigrette moutarde et dès d'emmental *** Colin pané au riz soufflé
*** (Plat complet)	SV : Filet de merlu au jus d'herbes *** Coquillettes	SV : Crispidor emmental *** Semoule BIO	SV : Saucisse blé et soja *** Purée de pomme de terre BIO	*** Courgette BIO
*** Fromage blanc de campagne et sucre	*** Fromage frais tartare ail et fines herbes	***	*** Brie pointe BIO **	***
*** Fromage blanc de campagne et brisures de spéculos	*** Fromage frais demi sel	***	*** Camembert BIO **	***
*** Fruit BIO **	*** Fruit	*** Purée pomme pêche BIO	*** Glace à l'eau	*** Cake à la cannelle
*** Fruit BIO **	*** Fruit	*** Purée pomme BIO	***	***
Briochette pépite chocolat	Céréales au maïs soufflé	Gaufrette vanille	Pain et bâton de chocolat	Pain et beurre
Yaourt aromatisé	Lait	Fruit	Lait	Fruit
Jus de pomme	Purée pomme poire	Yaourt à boire	Purée pomme poire	Lait et poudre de cacao

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

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

** AIDE EU à la destination des écoles



Menus Vaux le pénil



Semaine du 23 au 27 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon		Tomate BIO **  et vinaigrette moutarde et dès de fromage de brebis	
	Pastèque		Carottes râpées BIO **  et vinaigrette moutarde et dès de fromage de brebis	
*** Sauce tomate et lentilles façon bolognaise, et Pennes 	Parmentier de colin et purée de pomme de terre 	Poulet LR au jus d'herbes 	Omelette BIO  	Nuggets de poisson blanc d'avicrouettes  
*** (Plat complet)	*** (Plat complet)	SV : Samoussa de légumes ***	***	***
*** Petit fromage blanc nature et sucre	***	Chou fleur ***	*** Haricots verts BIO 	*** Coquillettes
*** Petit fromage blanc nature et confiture	***	Cantal AOP 	***	*** Emmental
*** Fruit	*** Barre bretonne	Pont l'Eveque AOP 	***	*** Edam
*** Fruit	*** Cake marbré chocolat	Semoule au lait ***	*** Tarte aux pommes BIO 	*** Smoothie pomme banane framboise
Biscuit tablette de chocolat	Pain et beurre	Madeleine	Pain et miel	Petit beurre
Jus de raisin	Fruit	Petit fromage frais aux fruits	Fruit	Fromage blanc aux fruits
Yaourt nature et sucre	Lait	Fruit	Lait	Fruit

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

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

** AIDE EU à la destination des écoles





Menus Vaux le pénil



Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Au revoir les grands ! 
	Concombre et vinaigrette crémeuse et dès d'emmental	Pastèque		 ***
***	Tomate et vinaigrette crémeuse et dès d'emmental	Melon	***	Fish burger 
Lasagnes bolognaise 	Saucisse de Toulouse*	Sauce légumes du sud, fromage de brebis et boulgour 	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	 ***
SV : Lasagnes à la provençale	SV : Omelette		SV : Pané blé, graine, emmental, épinards	
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Lentilles vertes	(Plat complet)	Courgettes et blé	Pomme de terre quartier avec peau
***	***	***	***	 ***
Yaourt nature SIGY et sucre 			Fromage blanc aux fruits	Fromage fondu le carré
Yaourt nature SIGY et confiture 			Fromage blanc nature et confiture	 ***
***	***	***	***	***
Fruit BIO ** 		Donuts 	Fruit	Smoothie abricot pomme banane
Fruit BIO ** 	Glace à l'eau	Beignets fourré à la framboise 	Fruit	
Biscottes et confiture	Biscuit tablette de chocolat	Pain et bâton de chocolat	Quatre quart	Pain de mie et pâte à tartiner
Jus multifruit	Fruit	Fruit	Jus de pomme	Lait
Fromage blanc aux fruits	Lait	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	Fruit

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

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

** AIDE EU à la destination des écoles

