

Menus Vaux le pénil



Semaine du 01 ou 05 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>C'est la rentrée</p> <p>Tomates et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Nuggets Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot et galette pur beurre</p> <p>***</p> <p>Purée pomme et galette pur beurre</p> <p>***</p> <p>Biscuit nappé chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Omelette</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO **</p> <p>Fruit BIO **</p> <p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Concombre et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>SV : Pavé de colin nappé napolitaine</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO semi-complètes et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc BIO ** et muesli et caramel</p> <p>Madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce curry</p> <p>SV : Quenelles nature sauce curry</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>***</p> <p>Melon</p> <p>Pastèque</p> <p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Petit fromage blanc sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p> <p>Biscuit sablé coco</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Faisselle nature et sucre</p>

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

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

** AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES



Menus Vaux le pénil



Semaine du 08 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées BIO **		Concombre façon tzatziki	Pastèque
	Tomate BIO **		Céleri et vinaigrette au miel	Melon
	***	***	***	***
Sauce à la crème de courgette et petits pois et penne semi complètes BIO et fromage râpé	Hachis parmentier de colin	Haché de veau LR sauce tomate origan	Escalope de dinde LR sauce champignons, butternut	Emincé de kebab volaille
		SV : Colin d'Alaska sauce tomate	SV : Cubes de colin sauce champignons butternut	SV : Beignets de poisson
	***	***	***	***
(Plat complet)	(Plat complet)	Riz BIO	Farfalles et fromage râpé	Frites et ketchup
	***	***	***	***
Tomme blanche		Emmental		
Coulommiers		Saint Paulin		
	***	***	***	***
Fruit BIO**	Yaourt aromatisé			
Fruit BIO**	Yaourt nature et sucre	Glace à l'eau	Financier (à la farine pois chiche)	Dessert à boire lacté à la fraise
Pain et confiture	Biscuit tablette de chocolat	Pain et beurre	Mini roulé framboise	Brioche
Fromage blanc nature et sucre	Purée pomme fraise	Fruit	Fruit	Lait et poudre de cacao
Jus multifruit	Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt nature et sucre	Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale
 * plat à base de porc et son substitut (*)
 ** AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES



Menus Vaux le pénil



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO**  et vinaigrette moutarde			Laitue  et vinaigrette à l'huile de noix	Melon
Tomates BIO**  et vinaigrette moutarde			Endives et vinaigrette huile de noix	Pastèque
***	***	***	***	***
Couscous végétal aux 5 légumes (semoule) 	Nuggets de poulet 	Merguez	Steak haché de bœuf BIO  sauce tomate	Beaufilet de colin  sauce coco citron
	SV : Omelette	SV : Saucisse de soja et blé	SV : Cubes de colin sauce tomate	
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Courgettes et Blé	Carottes BIO  et Boulgour	Purée de pomme de terre	Gnocchis
***	***	***	***	***
	Yaourt BIO brassé aux fruits 	Camembert		
	Yaourt BIO nature**  et sucre	Bûche mélangée (lait de vache et chèvre)		
***	***	***	***	***
Dessert lacté flan saveur vanille	Fruit BIO** 	Fruit BIO** 	Fromage blanc de campagne nature et sucre	Cake myrtille 
Dessert lacté flan saveur chocolat	Fruit BIO** 	Fruit BIO** 	Fromage blanc de campagne nature et confiture	
Pain et beurre	Madeleine	Céréales maïs soufflé au miel	Quatre quart	Pain et bâton de chocolat
Fruit	Petit fromage blanc et sucre	Lait	Fruit	Fruit
Lait	Purée pomme ananas	Jus d'orange	Yaourt nature et miel	Fromage blanc fruité

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

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

** AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES



Menus Vaux le pénil



Semaine du 22 au 26 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Sauté de porc* sauce moutarde à l'ancienne	*** Sauce tomate à la lentille corail et égrené végétal et Boulgour	*** Jambon de dinde LR	Radis vinaigrette au miel et moutarde ancienne Tomate et vinaigrette au miel et moutarde ancienne *** Pilon de poulet BIO sauce forestière	*** Pavé de colin à la napolitaine
SV : Crispidor à l'emmental		SV : Omelette	SV : Cubes de colin sauce crème champignons	
*** Brocolis et macaronis et fromage râpé	*** (Plat complet)	*** Frites et Ketchup	*** Beignets de courgette	*** Carottes et riz créole
*** Petit fromage blanc aux fruits	*** Carré	*** Edam	***	*** Fromage fondu vache qui rit BIO
*** Petit fromage blanc sucré	*** Brie	*** Gouda	***	*** Fromage frais fouetté BIO
*** Fruit BIO**	*** Glace à l'eau et biscuit sablé coco	*** Crème chocolat	*** Yaourt nature BIO ** et sucre	*** Fruit BIO**
*** Fruit BIO**		*** Crème noix de coco	*** Yaourt nature BIO ** et confiture	*** Fruit BIO**
Pain et confiture	Cookies aux pépites de chocolat	Galette pur beurre	Pain et pâte à tartiner	Petit beurre
Yaourt nature et sucre	Purée pomme pêche	Fruit	Fruit	Yaourt à boire
Jus d'orange	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Lait	Purée pomme

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

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

** AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES



Menus Vaux le pénil



Semaine du 29 septembre au 03 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Légumes façon korma, patate douce, edamame et riz	*** Cordon bleu de dinde SV : Beignet stick mozzarella	*** Colin d'Alaska sauce échalote	Coleslaw Endives et vinaigrette moutarde *** Omelette	Tomate BIO et vinaigrette basilic Carotte râpée BIO et vinaigrette basilic *** Poulet LR sauce basquaise SV : Cubes de colin sauce basquaise
*** (Plat complet)	*** Purée de pommes de terre	*** Riz	*** Frites	*** Haricots verts
*** Tomme blanche	*** Fromage blanc de campagne nature et sucre	*** Cantal AOP	*** Ile flottante	*** Crêpe nature sucrée et pâte à tartiner
*** Coulommiers	*** Fromage blanc de campagne nature et brisures de spéculoos	*** Bleu d'Auvergne AOP	*** Liégeois saveur chocolat	*** Crêpe nature sucrée et coulis de caramel
*** Purée de pomme fraise	*** Fruit BIO**	*** Smoothie pomme banane		
*** Purée de pomme	*** Fruit BIO**			
Moelleux aux pommes	Pain et bâton de chocolat	Muffin au chocolat	Pain et confiture	Pain au lait
Fruit	Yaourt aromatisé	Lait	Fruit	Fruit
Lait	Jus de raisin	Purée pomme abricot	Petit fromage blanc aux fruits	Lait

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

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

** AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES



Menus Vaux le pénil



Semaine du 06 au 10 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Chili végétal aux haricots rouges et Riz BIO	*** Saucisse de Toulouse*	Rillettes de thon Oeuf dur mayonnaise *** Lasagnes bolognaise (bœuf, volaille)	Concombre BIO** et vinaigrette crémeuse Tomates BIO** et vinaigrette crémeuse *** Emincé de dinde LR sauce curry	Salade iceberg et vinaigrette agrumes et dès d'emmental Carottes râpées et vinaigrette agrumes et dès d'emmental *** Colin pané au riz soufflé
*** (plat complet)	SV : Saucisse de soja et blé *** Lentille de Mondreville	SV : Lasagnes provençale *** Salade verte BIO et vinaigrette	SV : Sauce curry, pois chiche, épinards *** Semoule BIO	*** Purée de courgettes, huile d'olive et pommes de terre
*** Brie BIO**	*** Fromage frais fouetté BIO	*** Mousse au chocolat* SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	*** Smoothie framboise basilic	*** Clafoutis poire
*** Bûchette de chèvre BIO **	*** Fromage fondu vache qui rit BIO	*** Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel		
*** Fruit BIO**	*** Fruit BIO**			
*** Fruit BIO**	*** Fruit BIO**			
Pain et pâte à tartiner Lait Purée pomme fraise	Génoise fourrée abricot Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Rocher coco Fruit Yaourt nature et sucre	Palmier Petit fromage blanc aux fruits Purée pomme poire	Pain et confiture Fruit Lait

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

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

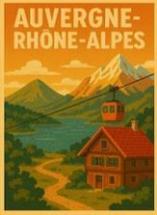
** AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES



Menus Vaux le pénil

Semaine du 13 au 17 octobre - *Semaine du goût : Les régions de France*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Ile de France</i>	<i>Haut de France</i>	<i>Normandie</i>	<i>Nouvelle Aquitaine</i>	<i>Auvergne Rhône-Alpes</i>
 Œuf dur mayonnaise *** Blanquette de veau SV : Sauce champignons crème *** Riz Pilaf *** Paris Brest	 *** Filet de poulet LR de poulet sauce au maroilles SV : Emincé de blé sauce au maroilles *** Frites *** Mimolette *** Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos	 Rillettes de sardine VG : Tartinade potiron *** Camembert pané *** Salade verte et vinaigrette *** Tarte aux pommes normande	 *** Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri SV: Parmentier de lentilles corail et purée de céleri *** (plat complet) *** Sssau Iraty AOP ** *** Gâteau basque et confiture de cerise griottes	 Rosette * et cornichon SP/SV/VG : Œuf dur mayonnaise *** Crozets et sauce tartiflette (plat complet) *** Fromage blanc nature et confiture de myrtille *** Gaufrette vanille Faisselle nature et sucre Jus multifruit
Barre bretonne Fruit Yaourt nature et sucre	Moelleux citron Purée pomme ananas Lait	Pain et bâton de chocolat Fruit Petit fromage blanc aux fruits	Pain et beurre Yaourt à boire Purée pomme	Gaufrette vanille Faisselle 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 (*)

** AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES

Menus Vaux le pénil



Semaine du 20 au 24 Octobre - *Vacances scolaires*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP**	Salade piémontaise aux œufs	Scarole et vinaigrette à la moutarde et dés d'emmental	***
Sauté de bœuf BIO sauce goulash	***	Taboulé	Endives et vinaigrette à la moutarde et dés d'emmental	***
SV : Omelette	Crème de lentilles corail au curry et maïs et Boulgour	Poulet LR au jus	Bolognaise de bœuf	Quenelles de brochet sauce tomate
***	***	SV : Colin d'Alaska au jus	SV : Sauce thon, tomate, basilic	***
Frites	(Plat complet)	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Pennes semi complètes BIO et fromage râpé	Riz BIO
***	***	***	***	***
Coulommiers				Camembert
Tomme blanche				Carré
***	***	***	***	***
Fruit BIO**	Liégeois saveur chocolat	Fruit	Smoothie poire, pomme, ananas	Fruit BIO**
Fruit BIO**	Liégeois saveur vanille nappé caramel	Fruit		Fruit BIO**
Pain et beurre	Céréales riz soufflé cacao	Pain et confiture	Gaufre	Palet breton
Fromage blanc sucré	Fruit	Petit fromage blanc nature et sucre	Fruit	Yaourt nature et sucre
Jus d'orange	Lait	Purée pomme	Lait aromatisé chocolat	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 A DESTINATION DES ECOLES



Menus Vaux le pénil

Semaine du 27 au 31 Octobre - *Vacances scolaires*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carotte râpée BIO** et vinaigrette moutarde et dés d'emmental	Laitue et vinaigrette à l'huile de noix et dés de fromage de chèvre		Menu Orange et noir *** Sauté de bœuf sauce barbecue SV : Colin sauce agrume, potiron, caritadou *** Purée butternut BIO *** Fromage blanc de campagne et coulis de mangue *** Cake chocolat
***	Soupe lentilles corail et lait de coco	Epinards jeunes pousses et vinaigrette huile de noix et dés de fromage de chèvre	***	
Tajine marocain végétarien (pois chiche, carottes, pat et Semoule	Escalope de dinde sauce thym	Cubes de saumon sauce crème	Pizza tomate, emmental, mozzarella	
***	SV : Beignet stick mozzarella	***	***	
(plat complet)	Pomme de terre rissolées	Farfalles et fromage râpé	Salade verte BIO** et vinaigrette	
***	***	***	***	
Fromage frais ail et fines herbes	***	***	Yaourt BIO brassé aux fruits	
Fromage frais nature	***	***	Yaourt BIO nature ** et sucre	
Fruit	Mousse au chocolat° SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Purée pomme banane BIO	Fruit BIO**	
Fruit	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Purée pomme BIO	Fruit BIO**	
Pain au lait	Gaufrette noisettes	Barre bretonne	Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner
Yaourt nature et sucre	Fruit	Fruit	Petit fromage blanc nature et sucre	Fruit
Purée pomme coing	Yaourt à boire	Fromage blanc nature et sucre	Jus de pomme	Lait

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

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

** AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES