

# Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 24 au 28 février 2020



Cuisiné par le Chef



Produit Local



Produit Bio



Origine France



Chronique culinaire



Apprécié par les enfants

Chronique Culinnaire :

Quiche Jurassienne

## Menu Végétarien

Lundi

Potage de cresson

 Cuisse de poulet au jus  
SV : Oeuf dur sauce blanche

Julienne de légumes & semoule

Emmental Tomme noire

Pomme BIO 

Clémentine

Lettre  
gemarcn

Mardi

Salade coleslaw Salade composée

Boulettes au curry du chef  
(flocon d'avoine, courgettes)

Lentilles et riz


Gouda Cheddar

Sablé mousse chocolat du chef  
Sablé mousse vanille du chef

Lettre  
gemarcn

Jeudi

Duo de saucisson Oeuf dur  
mayonnaise

Grünkohl und Pinkel  
(saucisse fumé et chou) Allemagne   
SV : Quenelle de brochet au paprika

 Pomme de terre

Rouy Edam

Gélifié vanille Gélifié chocolat

Lettre  
gemarcn

Vendredi

Taboulé Lentilles aux  
échalotes

Saumonette sauce citron

Haricots plats

Yaourt BIO nature  Yaourt BIO vanille

Banane BIO  Kiwi

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant et du service Nutrition d'API Restauration.

Menus arrêtés sous réserve de modifications éventuelles dues aux approvisionnements et impératifs du marché.

# Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 02 au 06 mars 2020

Chronique Culinaire :

Tarte patate douce caramélisée

## Menu Végétarien

Lundi

Radis beurre

Tomates  
vinaigrette

Gratin de pâtes aux  
petits légumes et pois chiches

Yaourt BIO nature  Yaourt BIO aux  
fruits mix

Muffin chocolat du chef  
Muffin vanille du chef

Pays frontalier - Belgique

Lettre  
GEMACN

Mardi

Rillettes de thon sur toast  
Rillettes de colin tartare sur toast

 Steak haché sauce échalote  
SV/SP : Poisson pané

Stoemp aux carottes (Belgique)  
(Ecrasé de pommes de terre)

Brie Carré liqueil

Ananas BIO  Orange BIO

Pays frontalier - Allemagne

Lettre  
GEMACN

Jeudi

 Kartoffelsalat (Allemagne)  
Macédoine sauce blanche

Marmite de poisson

Duo de choux

Emmental Montboissier

Cocktail de fruits Pêche au sirop

Vendredi

Salade d'endives aux croûtons  
Champignons à la crème

 Sauté de boeuf provençale  
SV : Tarte aux légumes

Petits pois

Rondelé ail & fines herbes  
Samos

Crème dessert vanille  
Crème dessert caramel

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant et du service Nutrition d'API Restauration.

Menus arrêtés sous réserve de modifications éventuelles dues aux approvisionnements et impératifs du marché.



Cuisinier  
d'Île de France

Plan alim.  
Semaine n°10

# Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 09 au 13 mars 2020

## Chronique Culinaire :

## Tarte patate douce caramélisée

Pays frontalier  
- Belgique & Italie

### Lundi

Pizza au fromage Crêpe fromage

Filet de colin sauce aux échalotes

Epinards & pomme de terre


Camembert Pont l'Evêque

Clémentine  Poire  
BIO

Lettre  
ГЕМЯСН

### Mardi

Radis noir râpé Carottes râpées  
sauce tartare sauce agrumes

 Waterzooi au boeuf (Belgique)  
SV : Omelette

Haricots plats

Yaourt BIO nature  Yaourt BIO  
vanille

Tiramisu café du chef (Italie)  Tiramisu fruits  
rouges du chef (Italie)

Lettre  
ГЕМЯСН

### Jeudi

Chiffonnade de  
salade à Salade coleslaw  
l'emmental

Lasagnes de légumes  
du Chef & son équipe

Bleu Tomme noire

Entremet Entremet  
pistache du chef chocolat du chef

Lettre  
ГЕМЯСН

### Vendredi

Oeuf mimosa Oeuf farci au thon

 Sauté de porc sauce caramel  
SV/SP : Tarte tomate chèvre

Printanière de légumes

Mimolette Edam

Pomme bicolore  BIO Banane

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant et du service Nutrition d'API Restauration.

Menus arrêtés sous réserve de modifications éventuelles dues aux approvisionnements et impératifs du marché.

API RESTAURATION S.à. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Cuisinier  
d'Île de France

Plan alim.  
Semaine n°1

# Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 16 au 20 mars 2020

Chronique Culinaire :

Tarte patate douce caramélisée

## Animation RUSSIE

## Menu Végétarien

Lundi

Betteraves  
vinaigrette

Haricots verts  
aux échalotes

Poisson pané

Duo de choux

Rondelé nature

Rondelé ail &  
fines herbes

Compote pomme

Compote pomme  
fraise

Mardi

Pirojkis russes  
(Feuilleté  
viande)

Pirojkis russe aux  
poissons  
(Feuilleté poisson)

Sauté de boeuf stroganoff

Riz

Yaourt  
BIO nature



Yaourt BIO  
aux fruits mix

Paczki du Chef  
(Beignets  
russes)

Vatrouchka du Chef  
(Tarte fromage blanc  
aux raisins secs)

Jeudi

Chou-fleur  
vinaigrette

Pamplemousse



Gratin de pommes fruit  
et pommes de terre au fromage

Tomme blanche

Gouda

Gélifié caramel

Iles flottantes

Vendredi

Duo de saucissons Oeuf mayonnaise

Saumonette sauce Espagnole

Carottes façon vichy

St Paulin

Brie

Banane  
BIO



Poire  
BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant et du service Nutrition d'API Restauration.

Menus arrêtés sous réserve de modifications éventuelles dues aux approvisionnements et impératifs du marché.

API RESTAURATION S.à.à. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



# Ville de Vaux le Pénil

Cuisinier  
d'Île de France

Plan alim.  
Semaine n°2

Semaine du 23 au 27 mars 2020

Chronique Culinaire :

Tarte patate douce caramélisée

## Menu Végétarien

## Pays frontalier - Suisse

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées  
vinaigrette

Céleri sauce  
cocktail

Paupiette de dinde  
sauce champignons



SU: Tarte tomate chèvre



Haricots blancs

Petit suisse  
nature

Petit suisse  
aromatisé

Entremet

vanille du Chef

Entremet

caramel du Chef

Lentilles  
vinaigrette

Salade de pâtes

Oeuf sauce tomate

Duo de haricots verts

Yaourt BIO  
nature



Yaourt BIO aux  
fruits vanille

Gélifié vanille

Gélifié chocolat

Salade verte aux  
croûtons

Salade chinoise

Wrap poulet & crudités

Frites

Mimolette

Emmental

Tarte suisse aux  
pommes et son  
croquant caramel  
amande



Tarte patate  
douce caramélisée

Pirogue au thon Terrine de poisson

Tajine de veau  
SU: Tajine de poisson

Légumes & semoule

Tomme noire

Morbier

Pomme  
BIO



Banane  
BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant et du service Nutrition d'API Restauration.

Menus arrêtés sous réserve de modifications éventuelles dues aux approvisionnements et impératifs du marché.

API RESTAURATION S.à.à. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



# Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 30 au 03 avril 2020

Cuisinier d'Île de France

Plan alim.  
Semaine n°3

Chronique Culinaire :

Tarte ganache aux 2 chocolats

## Pays frontalier - Suisse

Lundi

Lettre GEMURCH

## Pays frontalier - Italie

Mardi

Lettre GEMURCH

## Menu Végétarien

Jeudi

Lettre GEMURCH

## Pays frontalier - Espagne

Vendredi

Friand fromage

Croûte façon appenzelloise (Suisse)  
(Tartine pain, lardons, fromage & sauce)

Sauté de boeuf au pain d'épices

Carottes façon vichy

Coulommiers

Munster

Poire BIO



Kiwi BIO

Endives vinaigrette

Salade composée

Lasagnes bolognaise (Italie)  
SV : Lasagnes de poisson



Yaourt BIO nature



Yaourt BIO vanille

Compote de pommes

Compote pomme banane

Céleri rémoulade

Salade du chef

Parmentier de pommes de terre et lentilles

Chanteneige

Tartare ail et fines herbes

Gélifié vanille

Gélifié chocolat

Bâtonnets de carottes

Bâtonnets de concombres



Paëlla au poulet & chorizo  
SV/SP : Paëlla poisson (Espagne)

Fromage blanc nature

Fromage blanc au miel

Salade de fruits

Ananas au sirop

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant et du service Nutrition d'API Restauration.

Menus arrêtés sous réserve de modifications éventuelles dues aux approvisionnements et impératifs du marché.

API RESTAURATION S.à. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE