



Plan alim.
Semaine n°1

Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 2 au 06 septembre 2019

Chronique Culinnaire :

L'Ultra Fondant



Cuisiné par le Chef



Produit Local



Produit Bio



Origine France



Chronique culinaire



Apprécie par les enfants

Lundi

Pizza au fromage

Raviolis au boeuf

SU: Quenelle de brochet sauce tomate

Salade verte

Kiri

Samos

Pomme BIO

Raisin

Menu de rentrée festif

Mardi

Radis rose & beurre

Tomate & échalotes

Toasty au boeuf du chef

SU: Toasty au poisson du Chef

Frites

Yaourt BIO nature



Yaourt BIO fruits mix

Délice du Roi Soleil du Chef (Aquitaine)



Jeudi

Carottes râpées vinaigrette

Céleri rémoulade

Poulet basquaise

SU: Filet de colin basquaise

Ratatouille & Riz

Emmental

Gouda

Crème catalane du chef (Languedoc)

Ile flottante

Vendredi

Oeuf dur mayonnaise

Oeuf au thon

Sauté de porc sauce moutarde

SU/SP: Filet colin sauce moutarde

Julienne de légumes & semoule

Brie

Tomme grise

Poire BIO

Pêche

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.



Plan alim.
Semaine n°2

Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 09 au 13 septembre 2019

Chronique Culinaire :

L'Ultra Fondant

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Salade coleslaw	Concombres sauce légère	Taboulé oriental	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Segments de pomelos	Duo de saucissons	Oeuf dur mayonnaise
Omelette		 Rôti de porc sauce champignons SV: Colin sauce champignons		Boeuf stroganov  SV: Tarte tomate chèvre		Cassolette de poisson	
La bombine ardéchoise (Rhône Alpes) 		Haricots plats		Pommes vapeur 		Carottes & riz pilaf	
Coulommiers	Carré liqueil	Edam	St-Nectaire	Yaourt  BIO nature	Yaourt  BIO vanille	Rouy	Tomme noire
Entremet praliné	Entremet chocolat	Banane  BIO	Raisin	Gélifié vanille	Gélifié caramel	Prune	Pomme  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.



Plan alim.
Semaine n°3

Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

Chronique Culinnaire :

L'Ultra Fondant

Lundi

Letzte gemacht

Mardi

Letzte gemacht

Jeudi

Letzte gemacht

Vendredi

Pastèque

Melon



Poulet tandoori

SV: Oeuf dur sauce tandoori

Coquillettes

Chanteneige

Tartare

Ile flottante

Semoule au lait

Haricots verts
aux échalotes

Chou fleur
vinaigrette

Marmitako au poisson
(Aquitaine)

Gratin de courgettes

Yaourt
BIO nature



Yaourt
BIO fruits mix

Gâteau du
Limousin aux
pommes du chef

Gâteau fondant
choco du chef



Chronique
Culinnaire



Salade
Auvergnate

Oeuf sauce tomate



Pommes rissolées

Mimolette

Morbier

Mousse chocolat

Mousse café

Salade iceberg
aux croûtons &
fromage

Toast thon

Toast colin sauce
tartare



Blanquette de veau

SV: Tarte au fromage

Carotte & riz

Cheddar

Montboissier

Raisin
BIO



Nectarine
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.



Plan alim.
Semaine n°4

Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 23 au 27 septembre 2019

Chronique Culinaire :

L'Ultra Fondant

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Brick du poitou du chef (Poitou Charentes)	Feuilleté au fromage	Melon	Pastèque	Tomate ciboulette	Concombre sauce crème	Betteraves vinaigrette	Poireaux vinaigrette
 Boeuf à la mongolienne SV: Oeuf béchamel		Spaghettis sautés aux poivrons et au poulet SV: Spaghettis sautés aux poivrons et poisson		Poisson pané		 Flachis parmentier de boeuf du Chef SV: Parmentier de poisson du Chef	
Duo de haricots				Blé sauce tomate			
Bûche mélange	Tomme blanche	Yaourt BIO nature 	Yaourt BIO vanille 	Emmental	Gouda	Rondelé nature	Rondelé aux fines herbes
Pêche	Banane BIO 	Compote de pommes	Compote de fraises	Entremet pistache	Entremet caramel	Pomme BIO 	Raisin

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.



Plan alim.
Semaine n°5

Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 30 au 04 octobre 2019

Chronique Culinaire :

Tarte paillasson poireaux & pomme de terre

Lundi

Avocat
mayonnaise

Carottes râpées
sauce échalotes

Saumonette sauce citron

Haricots plats

Yaourt  Yaourt
BIO nature BIO fruits mix

Beignets du Chef
à la portugaise
sucre

 Beignets du
Chef à la
portugaise
au chocolat

*Lettre
gemacht*

Mardi

Salade de pâtes

Salade de
lentilles

 Cuisse de poulet aux herbes
SV : : Omelette

Carottes vichy 

Brie Munster

Raisin  Pomme
BIO BIO

*Lettre
gemacht*

Jeudi

Concombres à la
bulgare

Salade composée

 Pommes de terre farcies au boeuf du 
Chef (Languedoc)
SV : Pommes de terre farcies aux
poivrons

Salade verte

Petit moulé
nature

Petit moulé ail et
fines herbes

Gélifié caramel Gélifié vanille

*Lettre
gemacht*

Vendredi

Champignons à la
grecque

Betteraves
ciboulette

 Palette de porc à la diable
SV/SP : Quenelle de brochet sauce
moutarde

Tortis

Edam Mimolette

Crème chocolat Crème café

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.



Plan alim.
Semaine n°6

Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 07 au 11 octobre 2019

Chronique Culinaire :

Tarte paillasson poireaux & pomme de terre



1ère Rencontre du Goût 2019 sur le thème HAPPY TARTERIE

Lundi

Letzte gemacht

Mardi

Letzte gemacht

Jeudi

Letzte gemacht

Vendredi

Macédoine
mayonnaise

Pomelos



Tarte pomme de terre & St-Nectaire du Chef (Auvergne)

Haricots verts à l'huile d'olive

Carré ligueil

Tomme grise

Ananas frais

Orange
BIO

Radis rose &
beurre



Sauté de dinde au curry
SV: Tarte au fromage

Duo de choux

Yaourt
BIO nature



Yaourt
BIO vanille

Tarte de nata au
spéculoos
(création du
Chef)



Tarte rhubarbe
& pain d'épices
(Rhônes-Alpes)



Tomates
ciboulette



Carottes aux
agrumes

Sauté de boeuf à la Provençale
SV: Oeuf à la Provençale
(Provence)

Riz créole

Chanteneige

Entremet vanille

Concombres
vinaigrette

Cantafras

Entremet praliné

Tart'iflette du
Chef (Clardons,
reblochon)

Tarte pissaladière caviar
d'aubergines et oignons
confis gratinés
(Provence)

Cassolette de poisson

Julienne de légumes

Bleu

Emmental

Raisin

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.



Plan alim.
Semaine n°7

Ville de Vaux le Pénit

Semaine du 14 au 18 octobre 2019

Chronique Culinaire :

Tarte paillason poireaux & pomme de terre

Lundi

*Letzte
GEMACH*

Râpé de courgettes sauce blanche
Salade verte aux croûtons

Oeuf à la tomate

Coquillettes

Coulommiers Pont l'Evêque

Gélifié vanille Gélifié chocolat

Mardi

*Letzte
GEMACH*

Potage de légumes

Saumonette sauce oseille

Riz & petits légumes

Yaourt  Yaourt
BIO nature BIO fruits mix

Pêche Raisin 
BIO

Jeudi

*Letzte
GEMACH*

Tomates vinaigrette
Concombres sauce légère

Cuisse de poulet au four
SV: Pizza au fromage

Gratin de légumes

Plateau de fromages

Cocktail de fruits Abricots au sirop

Vendredi



Tarte à la tomate et au cabécou
Crêpe au fromage



(Midi Pyrénées)
Petit pain farci au boeuf et fromage
SV: Petit pain farcis au poisson
(Petit pain du boulanger local)

Frites

Laitages au choix

Poire Orange 
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.