

Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 4 au 08 janvier 2021



Cuisiné par le Chef



Produit Local



Produit Bio



Origine France



Chronique culinaire



Apprécié par les enfants

Lundi

Salade de
haricots verts &

Cuisse de poulet au jus
SV: Colin sauce citron



Riz galinhada (Brésil)

Tomme noire

Entremet
caramel



Lettre
GEMACN

Menu Végétarien

Mardi

Potage de légumes de saison

Lasagnes de légumes



Yaourt BIO
vanille

Clémentine

Lettre
GEMACN

Epiphanie

Jeudi

Oeuf mayonnaise

Pot au feu de boeuf 
SV: Quenelle de Brochet

Légumes du pot au feu

Emmental

Galette des rois

Lettre
GEMACN

Vendredi

Taboulé

Saumonette à l'oseille

Duo d'haricots

Edam

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.

API RESTAURATION S.A. 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 11 au 15 janvier 2021

-  Cuisiné par le Chef
-  Produit Local
-  Produit Bio
-  Origine France
-  Chronique culinaire
-  Apprécié par les enfants

Menu Végétarien

Lundi

Salade coleslaw

Tarte végétarienne

Yaourt **BIO**
nature 

Crème dessert
vanille

Lettre
GEMARCN

Mardi

Salade de thon

Bourguignon de boeuf 
SV: Omelette

Riz mexicain (poivrons, maïs,
coriandre, paprika, tomate)

Pont l'Evêque

Poire 
BIO

Lettre
GEMARCN

Jeudi

Salade de pâtes

Filet de colin sauce citron

Duo de choux

Montboissier

Queues de castor
(Canada)

Lettre
GEMARCN

Vendredi

Friand au
fromage

 Escalope de poulet forestier
SV: Tarte aux poireaux

Haricots verts

Camembert

Pomme

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.A. 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 18 au 22 janvier 2021



Lundi

Lettre
gemaen

Pizza

Cassolette de poisson

Printanière de légumes

Gouda

Orange
BIO 

Mardi

Lettre
gemaen

Céleri râpé sauce
cocktail

Paupiette de dinde sauce roquefort

SU: oeuf sauce roquefort 

Flageolets 
locaux

Yaourt BIO
vanille 

Crème dessert
caramel

Jeudi

Lettre
gemaen

Radis noir râpé
sauce tartare

Hamburger au boeuf / Hamburger
fish du chef (Etats-Unis)

Frites
(Belgique ou France?)

Rondelé nature

Scones au
chocolat (Etats-
Unis)

Menu Végétarien

Vendredi

Oeuf mayonnaise

Aumônière de légumes chèvre miel
du Chef et son équipe

Pommes de terre locales 
à la crème

Brie

 Kiwi
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.A. 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 25 au 29 janvier 2021

Plan alim.
Semaine n°1

-  Cuisiné par le Chef
-  Produit Local
-  Produit Bio
-  Origine France
-  Chronique culinaire
-  Apprécié par les enfants

Lundi

Endives rouges &
croûtons

Lasagnes bolognaise du Chef
SV: Lasagnes poisson du Chef



Coulommiers

Entremet chocolat
du Chef



Lettre
GEMARCN

Mardi

Pommes de terre
vinaigrette

Locro de porc et chorizo
(Argentine)

Haricots blancs, maïs & carottes

St-Paulin

Pomme
BIO



Lettre
GEMARCN

Menu Végétarien

Jeudi

Potage de légumes de saison

Curry Indien
(pommes de terre, poivron, riz,
tomate & lait de coco)

Yaourt BIO
fruits mix



Gélifié vanille

Lettre
GEMARCN

Vendredi

Pâté de campagne
SV: Oeuf dur

Saumonette sauce rougail

Epinards
& pommes de terre



Morbier



Poire

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.A 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 01 au 05 février 2021

Plan alim.
Semaine n°2

-  Cuisiné par le Chef
-  Produit Local
-  Produit Bio
-  Origine France
-  Chronique culinaire
-  Apprécié par les enfants

Lundi

Céleri râpé
vinaigrette au citron

Bami au poulet du (Suriname)
SV: Bami de poisson

Spaghettis

Boursin

Clémentine

Chandeleur

Mardi

Potage du chef

Colin sauce citron

Haricots plats

Yaourt BIO
nature 

Crêpe
sucre ou confiture

Menu Végétarien

Jeudi

Assortiment de
crudités

 Oeuf dur à la provençale

 Pommes de terre vapeur

Mimolette

Liégeois vanille

Vendredi

Salade composée
au crabe

Tajine de veau
SV: Tarte au fromage

Semoule et julienne de légumes

Cheddar

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.
API RESTAURATION S.A 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 08 au 12 février 2021

-  Cuisiné par le Chef
-  Produit Local
-  Produit Bio
-  Origine France
-  Chronique culinaire
-  Apprécié par les enfants

Lundi

Potage de cresson

Sandwich Cubain au jambon grillé

SU/SP : Sandwich Cubain au poisson

Pommes de terre rissolées

Bûche mélange

Ananas
BIO

Lettre
GEMRCN

Mardi

Salade de
crudités

Parmentier de poisson
façon du chef

Yaourt BIO
vanille

Cocktail de fruits

Lettre
GEMRCN

Menu Végétarien

Jeudi

Tomates
vinaigrette

Paëlla au légumes

Emmental

Pomme

Lettre
GEMRCN

Repas à thème

Vendredi

Salade Chinoise

Nems au poulet

SU : Nems aux légumes

Nouilles aux légumes

Brie

Yeux de dragon

Tarte aux oeufs à
la chinoise

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.A 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