

# Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 2 au 06 novembre 2020



Cuisiné par le Chef



Produit Local



Produit Bio



Origine France



Chronique culinaire



Apprécié par les enfants

## Menu Végétarien

Haricots coco  
vinaigrette

Taboulé



Parmentier de lentilles  
& écrasé de pomme de terre

Cheddar

Camembert

Banane  
BIO



Pomme  
BIO

### Lundi

Lettre  
GEMARCN

### Mardi

Lettre  
GEMARCN

### Jeudi

Lettre  
GEMARCN

### Vendredi

Pamplemousse

Betteraves  
vinaigrette

Carottes aux  
raisins secs

Champignons à la  
crème

Potage de cresson

Mafé de poulet (Guinée)  
SV: Quenelle de brochet sauce béchamel

Jambon blanc de dinde  
SV/SP: Omelette



Sauté de porc au caramel  
SV/SP: Poisson sauce caramel

Petits pois & carottes

Frites

Riz cantonais (japon)

Mimolette

Tomme noire

Samos

Rondelé ail &  
fines herbes

Yaourt BIO  
nature



Yaourt BIO  
vanille

Gélifié caramel

Gélifié vanille

Entremet pistache  
du chef

Entremet  
chocolat du chef

Eclair vanille

Eclair chocolat

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 09 au 13 novembre 2020

## Lundi

Tomates vinaigrette

Marka de poulet  
(Maroc)

Carottes fraîches façon vichy

Emmental Babybel

Bolo de bolacha  
(Portugal)

Lettre  
GEMARCT

## Mardi

Rillettes de thon sur biscotte  
Rillettes de colin sur biscotte

 Cottage pie  
de boeuf (Irlande)

Coulommiers Munster

Ananas  
BIO



Kiwi  
BIO

Lettre  
GEMARCT

## Jeudi

Potage de légumes de saison

Saumonette à l'oseille

Haricots plats

Edam Gouda

Cookie vanille  
& chocolat du Chef

Lettre  
GEMARCT

## Menu Végétarien

### Vendredi

Salade coleslaw

Endives rouges  
vinaigrette

 Gratin de pomme de terre  
au fromage

Yaourt BIO nature  Yaourt BIO  
fruit mix

Compote de  
pomme

Compote de  
pomme & fraise

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 16 au 20 novembre 2020

## Menu Végétarien

Lundi

Lettre  
GEMIRCN

Mardi

Lettre  
GEMIRCN

Jeudi

Lettre  
GEMIRCN

Vendredi

Crêpe au fromage

Boulette cutlus  
(Maldives)

Carottes râpées Salade composée

Salade d'avocat Céleri rémoulade

Oeuf mayonnaise Oeuf au thon

Cassolette de poisson

 Croque-monsieur  
SV/SP : Croque first

 Boeuf bulgogi (Corée)  
SV/SP : Omelette

Pâtes aux légumes gratinés

Salade iceberg

Riz & Carottes

Julienne de légumes & semoule

Petit suisse  
nature

Petit suisse  
aromatisé

Pont l'Evêque Tomme grise

Bûche de chèvre Brie

Yaourt BIO  
vanille

Yaourt BIO  
nature

Pomme  
BIO 

Raisin

Chou vanille du chef Chou chocolat du chef

Entremet vanille du chef Entremet praliné du chef

Clémentine

 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.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



api

Cuisinier  
d'Île de FrancePlan alim.  
Semaine n°1

# Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 23 au 27 novembre 2020

## Menu Végétarien

### Lundi

Radis beurre  
Salade verte aux  
croûtons

Lasagnes aux épinards &amp; chèvre

Fromage blanc  
nature  
Fromage blanc  
aromatiséLiégeois vanille  
Liégeois chocolatLettre  
GEMARCN

### Mardi

Salade de  
lentilles  
Salade de pommes  
de terre aux  
échalotes Cachupa (Cap-Vert)  
SV/SP : Colin sauce citronLégumes du cachupa (haricots blancs,  
maïs, poivrons, chou-vert)Bleu  
Tomme noireOrange  
BIO 

Banane

Lettre  
GEMARCN

### Jeudi

Potage de cresson

 Boulettes kofta massala curry  
(Inde)  
SV : Oeuf sauce massala curry FritesMontboissier  
RouyCrème dessert  
caramel  
Crème dessert  
caféLettre  
GEMARCN

### Vendredi

Duo de saucissons  
Oeuf mayonnaise

Saumonette sauce citron

Printanière de légumes

Yaourt BIO  Yaourt BIO  
nature fruit mixPoire  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 RESTAURATIONS.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 30 au 04 décembre 2020

## Lundi

Céleri sauce  
cocktail Radis beurre

Poulet au miel et aux épices façon  
malgache (Madagascar)  
SV: Tarte aux légumes

### Tortis

Rondelé ail &  
fines herbes Chanteneige  
nature

Ile flottante Riz au lait

Lettre  
gemaen

## Mardi

Potage de légumes

Rougail de poisson

### Haricot plats

Yaourt BIO nature  Yaourt BIO vanille

Muffin chocolat Muffin vanille

Lettre  
gemaen

## Menu Végétarien

## Jeudi

Salade de  
crudités du chef Endives  
vinaigrette

 Oeufs à la tomate

### Pommes rissolées

Emmental Gouda

Entremet  
caramel Entremet praliné

Lettre  
gemaen

## Vendredi

Pirogue de thon Pirogue au  
poisson

Veau potjiekos (Namibie)  
SV: Quenelle de brochet

### Légumes du potjiekos

St-Nectaire Mimolette

Clémentine  Poire  
BIO 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 07 au 11 décembre 2020

## Lundi

Pizza fromage

Pastilla au poulet  
(Maroc)

 Bourguignon de boeuf  
SV: Omelette

Poêlée d'haricots verts à l'italienne

Yaourt BIO nature  Yaourt BIO vanille

Orange  Kiwi BIO

## Menu Végétarien

## Mardi

Carottes sauce  
orange

Salade verte aux  
croûtons

 Parmentier de légumes

Bûche de chèvre

Carré liqueil

Compote de  
pomme

Compote de cassis

## Jeudi

Radis noir sauce  
tartare

Champignons à la  
crème

Poisson pané

Riz pilaf

Edam

St Paulin

Gélifié vanille

Gélifié chocolat

## Vendredi

Potage du chef

Filet de poulet teriyaki (Japon)  
SV: Oeufs durs béchamel

Légumes rôtis au four

Tomme noire

Gouda

Banane

 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



api

Cuisinier  
d'Île de FrancePlan alim.  
Semaine n°4

# Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 14 au 18 décembre 2020

## Menu Végétarien

### Lundi

Carottes râpées  
au jus d'agrumesTomates  
vinaigrette

Quiche aux légumes

Salade verte

Yaourt BIO  
natureYaourt BIO  
fruit mix

Ile flottante

Mousse café

Lettre  
GEMACH

### Mardi

Taboulé  
marocainLentilles  
vinaigretteSauté de dinde à l'indienne (Inde)  
SV: Colin sauce indienne

Duo de choux

Brie

Tomme grise

Ananas  
BIOPomme  
BIOLettre  
GEMACH

### Jeudi

Concombres  
vinaigrette

Salade d'avocat

Saucisse de Toulouse  
SV: Omelette

Lentilles locales

Morbier

Mimolette

Gélifié vanille

Gélifié chocolat

Lettre  
GEMACH

## Repas de Noël

### Vendredi

Salade paysanne  
(tomate lardons  
oeuf-salade crouton)Salade Italienne  
(salade tomate  
mozza oeuf crouton)Rôti dinde sauce champignons  
SV/SP: Quenelle de brochet aux  
champignons

Pommes dauphines

Kiri

Babybel

Bûche de Noël  
du chef  
chocolat/vanille

Clémentines

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