


Ville de Vaux le Pénil

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

Lundi

Tomates & concombres en vinaigrette

Filet de poulet sauce champignons
SV/SP : Tarte chèvre tomate 

Carottes fraîches façon vichy

Emmental Babybel

Muffin vanille Muffin chocolat

Lettre
GEMARCN

Menu Végétarien

Mardi

Salade coleslaw

Endives au
fromage

Gratin de pommes de terre au
fromage 

Yaourt BIO nature  Yaourt BIO fruit mix

Ananas BIO  Kiwi BIO

Lettre
GEMARCN

Férié

Jeudi

Lettre
GEMARCN

Vendredi

Rillettes de thon sur biscotte Rillettes de colin sur biscotte

Spaghettis bolognaise
SV : Spaghettis au poisson

Coulommiers Munster

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 15 au 19 novembre 2021

Menu Végétarien

Lundi

Lettre
GEMIRCN

Mardi

Lettre
GEMIRCN

Jeudi

Lettre
GEMIRCN

Vendredi

Crêpe au fromage Pizza

Carottes râpées Salade composée

Salade d'avocat Céleri rémoulade

Oeuf mayonnaise Oeuf au thon

Cassolette de poisson

Parmentier de pommes de terre
& lentilles locales 

 Croque-monsieur
SV/SP : Croque fish

 Sauté de boeuf au pain d'épices
SV : Tarte au fromage

Julienne de légumes & semoule

Salade iceberg

Riz & Carottes

Petit suisse nature Petit suisse aromatisé

Pont l'Evêque Tomme grise

Yaourt  Yaourt BIO
BIO vanille nature

Bûche de chèvre Brie

Pomme  BIO Raisin

Chou vanille du chef Chou chocolat du chef

Clémentines Poire BIO

Entremet vanille du chef Entremet praliné du chef

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 22 au 26 novembre 2021

Menu Végétarien

Lundi

Radis beurre Salade verte aux
croûtonsChili sin carne
(riz + haricots rouges)Fromage blanc nature Fromage blanc
aromatisé

Liégeois vanille Liégeois chocolat

Lettre
gemaen

Mardi

Salade de lentilles Salade de pommes
de terre aux
échalotes Sauté de porc
SV/SP : Colin sauce citron

Légumes pot au feu

Bleu Tomme noire

Orange BIO  BananeLettre
gemaen

Vert'itude

Jeudi

Potage de cresson

Filet de colin sauce oseille

Purée de brocolis

Montboissier Rouy

Eclair vanille glaçage vert Eclair chocolat
glaçage vertLettre
gemaen

Vendredi

Duo de saucissons Oeuf mayonnaise

Boulettes de boeuf au curry
SV : Oeuf sauce massala curry

Frites

Yaourt BIO nature  Yaourt BIO
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 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 29 au 03 décembre 2021

Lundi

Céleri sauce
cocktail
Radis beurre
Poulet au miel et aux épices
SV: Tarte aux légumes

Tortis

Rondelé ail &
fines herbes
Chanteneige
nature
Ile flottante
Riz au lait

Lettre
GEMARCN

Mardi

Potage de légumes
Rougail de poisson

Haricot verts

Yaourt BIO
nature  Yaourt BIO
vanille
Cookie chocolat
Cookie vanille

Lettre
GEMARCN

Menu Végétarien

Jeudi

Salade de crudités
du chef
Endives
vinaigrette

 Oeufs à la tomate

Pommes rissolées

Emmental
Gouda

Clémentine
BIO  Poire bio

Lettre
GEMARCN

Vendredi

Pirogue de thon
Pirogue au
poisson
Sauté veau marengo
SV: Quenelle de brochet

Légumes

St-Nectaire
Mimolette

Entremet caramel
Entremet praliné

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 06 au 10 décembre 2021

Menu Végétarien

Lundi

Pizza fromage Friand fromage

 Bourguignon de boeuf
SV: Omelette

Poêlée d'haricots verts à l'italienne

Yaourt BIO nature  Yaourt BIO vanille

Compote de pomme Compote de cassis

Lettre
GEMARCH

Mardi

Carottes sauce orange Salade verte aux croûtons

 Parmentier de légumes

Bûche de chèvre Carré ligueil

Orange  Kiwi bio

Lettre
GEMARCH

Jeudi

Radis noir sauce tartare Champignons à la crème

Poisson pané

Riz pilaf

Edam St Paulin

Gélifié vanille Gélifié chocolat

Lettre
GEMARCH

Vendredi

Potage du chef

Cuisse de poulet au paprika
SV: Oeufs durs béchamel

Légumes

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 13 au 17 décembre 2021

Menu Végétarien

Lundi

Carottes râpées
au jus d'agrumesTomates
vinaigrette

Quiche aux légumes

Salade verte

Yaourt BIO nature  Yaourt BIO fruit mix

Mousse chocolat

Mousse café

Lettre
GEMIRCN

Mardi

Taboulé

Lentilles
vinaigretteSauté de dinde aux champignons
SV: Colin sauce indienne

Duo de choux

Brie

Tomme grise

Ananas
BIOPomme
BIOLettre
GEMIRCN

Jeudi

Concombres
vinaigrette

Salade d'avocat

Saucisse de Toulouse
SV: Omelette

Lentilles locales

Monbier

Mimolette

Gélifié vanille

Gélifié chocolat

Lettre
GEMIRCN

Repas de Noël

Vendredi

Bouchée thon
mayonnaiseBouchée colin sauce
tartareRôti 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