Ville de Vaulx-en-Velin - Service à table
Menus du mois de mars 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 4 mars au 8 mars	Céleri rémoulade Steak haché de saumon sauce citron Semoule BIO Tomme blanche Flan nappé caramel	MARDI GRAS Salade verte BIO Nuggets de blé Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature Bugnes	Salade de pommes de terre à la catalane Rôti de veau sauce grand mère Chou-fleur persillé Brie Fruit de saison BIO	Endives vinaigrette Colin brésilienne Riz créole Cotentin nature Compote pommes abricots BIO
Période du 11 mars au 15 mars	Chou blanc méditerranéen Sauté de boeuf basquaise Boulgour BIO Yaourt nature BIO les 2 vaches Compote pommes poires BIO	Carottes râpées maison Pavé de merlu sauce cubaine Pommes rissolées Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison BIO	Salade de coquillettes BIO parisienne Omelette nature Choux romanesco Bleu Liégeois au chocolat	Crémeux de betteraves Crêpe au fromage Carottes BIO braisées Gouda Cake à l'orange
Période du 18 mars au 22 mars	Céleri rémoulade Riz BIO chili végétarien Camembert Fruit de saison	Potage Dubarry maison Raviolis au saumon Emmental râpé Fruit de saison BIO	TOUT EST ROND, TOUT EST BON Roulé de surimi sauce basilic Médaillon de merlu sauce citron Petits pois saveur jardin Brebis crème Doughnuts au sucre	Salade de lentilles BIO Rôti de boeuf sauce chasseur Mélange légumes haricots plats Yaourt nature BIO les 2 vaches Compote pommes bananes BIO
Période du 25 mars au 29 mars	Pizza au fromage Oeufs durs froids Epinards BIO à la béchamel Petit moulé nature Mousse au chocolat au lait	Carottes BIO râpées maison Pavé de poisson mariné au citron Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit de saison	Salade verte BIO Sauté de boeuf sauce orientale Semoule Yaourt nature BIO les 2 vaches Clafoutis aux myrtilles	Macédoine mayonnaise Quenelles natures à la provençale Courgette et riz Edam Fruit de saison BIO

Pâtisserie maison Recette des Chefs Recette "Ducasse Conseil"

Ville de Vaulx-en-Velin - Service à table
Menus du mois d'avril 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 1er avril au 5 avril	Radis râpé vinaigrette Poisson blanc gratiné au fromage Lentilles BIO Fromage blanc nature Compote pommes poires BIO	Rillettes aux deux poissons maison Omelette nature Macaronis BIO à la tomate Montboissier Fruit de saison	Taboulé Boulettes de boeuf sauce lentille corail Ratatouille Petit moulé nature Fruit de saison BIO	Laitue iceberg Calamars à la romaine Haricots verts BIO à l'ail Carré de l'est Moëlleux fromage blanc
Période du 8 avril au 12 avril	Salade de betteraves Filet de limande meunière Purée de pommes de terre et potiron Coulommiers Fruit de saison BIO	Salade de lentilles BIO Escalope de blé panée et sauce ail Gratin de Crécy Yaourt brassé BIO à la fraise Fruit de saison	Salade verte BIO vinaigrette maison au persil Gigot d'agneau sauce Pascaline Petits pois Cake chocolat & crème anglaise	Carottes râpées à la méridionale Moules marinière Riz BIO créole Croc'lait Flan nappé caramel

Pâtisserie maison Recette des Chefs Recette "Ducasse Conseil"