



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin SCO - Déjeuner

Du 04 juillet au 10 juillet

LUNDI

Pastèque
Thon
Salade de riz du chef
Brie
Compote de pommes bananes



MARDI

Boulghour en salade
Quenelle à la sauce tomate
Petits pois au jus
Yaourt nature
Fruit de saison



MERCREDI

Tomate à la croque
Jambon blanc
Salade de pâtes
Edam
Compote de pommes



JEUDI

Club fromager
Chips
Yaourt à boire
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENREDI

Salade de maïs au curry
Cubes de saumon sauce aurore
Haricots verts persillés
Fromage fondu le carré
Fruit de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin SCO - Déjeuner

Du 11 juillet au 17 juillet

LUNDI

Tomate à la croque
Chili con carne
Riz créole
Yaourt nature
Rocher au coco



MARDI

Pastèque
Brandade de poisson du chef
Vache qui rit
Mousse au chocolat



MERCREDI

Friand au fromage
Omelette nature
Carottes Fraiches aux Petits Oignons
Petit suisse sucré
Fruit de saison



JEUDI

VENREDI

Salade de pâtes
Galette de soja à la provençale
Ratatouille du chef
Camembert
Fruit de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin SCO - Déjeuner

Du 18 juillet au 24 juillet

LUNDI

Taboulé du chef
Tortillas pomme de terre et oignons
Petits pois au jus
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



MARDI

Carottes râpées fraîches
Pané de blé fromage et épinards
Purée de pommes de terre
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes



MERCREDI

Melon
Poisson pané
Haricots verts persillés
Saint nectaire
Riz au lait nappé caramel



JEUDI

Crêpe au fromage
Blanquette de poisson
Poêlée de courgettes fraîches persillées
P'tit cottenin ail et fines herbes
Fruit de saison



VENDREDI

Salade Chinoise (chou blanc, soja, tomate)
Poulet sauce soja et miel
Riz cantonnais
Yaourt nature
Gâteau à l'ananas du chef



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin SCO - Déjeuner

Du 25 juillet au 31 juillet

LUNDI

Salade de pâtes
Sauté de bœuf au jus
Carottes persillées du chef
Edam
Fruit de saison



MARDI

Salade verte fraîche
Beignet de poisson
Frites
Yaourt aromatisé
Tarte aux pommes
Ketchup (dosette)



MERCREDI

Betteraves en salade
Pavé fromager
Blé à la tomate
Fromage blanc nature
Fruit de saison



JEUDI

Tomate à la croque
Nuggets de poisson
Macédoine de Légumes (accompagnement)
Vache picon
Gâteau au yaourt du chef



VENREDI

Céleri râpé frais vinaigrette
Tortellini ricotta épinards sauce verte
Saint paulin
Flan chocolat



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin SCO - Déjeuner

Du 01 août au 07 août

LUNDI

Friand au fromage
Omelette nature
Poêlée multicolore
Velouté fruits mixé
Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées aux raisins et vinaigrette aux agrumes
Filet de colin sauce provençale
Semoule
Fromage fondu le carré
Tarte au chocolat



MERCREDI

Concombres frais à la ciboulette
Filet de hoki sauce curry
Riz créole
Coulommiers
Fruit de saison



JEUDI

Melon
Saucisse de volaille
Courgettes fraîches à la béchamel
Tomme des Pyrénées
Gâteau basque



VENDREDI

Salade cajun
Poisson pané
Epinards hachés et croûtons
Yaourt nature
Fruit de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin SCO - Déjeuner

Du 08 août au 14 août

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Filet de colin sauce citron
Purée de pommes de terre
P'tit cottenin nature
Fruit de saison



MARDI

Tomate à la croque
Pâtes au thon et sauce tomate
Fromage blanc nature
Compote de pommes



MERCREDI

Accras de poisson
Colombo de volaille
Légumes façon wok
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



JEUDI

Crêpe au fromage
Pané de blé fromage et épinards
Haricots beurre persillés
Bûche du pilat
Fruit de saison



VENDREDI

Taboulé du chef
Pizza au Fromage PG
Salade verte fraîche (accompagnement)
Saint Bricet
Crème au Caramel



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin SCO - Déjeuner

Du 15 août au 21 août

LUNDI

MARDI

Melon
 Quenelles sauce blanche
 Carottes Fraîches aux Petits Oignons
 Petit suisse aromatisé
 Beignet au chocolat



MERCREDI

Concombre vinaigrette
 Brandade de poisson
 Emmental
 Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Tomate à la croque
 Sauté de veau au paprika
 Coquillettes
 Brie
 Fruit de saison



VENDREDI

Salade verte fraîche
 Filet de poisson sauce aigre douce à l'ananas
 Riz madras
 Velouté nature
 Gâteau aux pépites de chocolat du chef



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
 Pêche durable
 Bleu Blanc Coeur
 AOP
 AOC
 IGP
 HVE
 BIO

Produit de la ferme
 Certification
 environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin SCO - Déjeuner

Du 22 août au 28 août

LUNDI

Salade de maïs au curry
Filet de Poisson sauce estragon
Gratin de choux fleurs
Comté AOP
Fruit de saison



MARDI

Betteraves en salade
Pois chiches et légumes couscous
Semoule
Yaourt nature
Fruit de saison



MERCREDI

Pastèque
Chickenwings
Macaroni
Vache qui rit
Mousse au chocolat



JEUDI

Cake aux carottes du chef
Calamar à la romaine
Haricots verts persillés
Délice de camembert
Fruit de saison



VENDREDI

Tomate à la croque
Nuggets de poisson
Frites
Petit suisse aromatisé
Brownies du chef
Ketchup (dosette)



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin SCO - Déjeuner

Du 29 août au 04 septembre

LUNDI

Pastèque
 Cubes de poisson sauce basquaise
 Purée de pommes de terre
 Petit suisse **BIO** aromatisé
 Compote pomme framboise



MARDI

Crêpe au fromage
 Aiguillettes de poulet au jus
 Epinards hachés **BIO**
 Gouda
 Flan chocolat



MERCREDI

Salade de blé **BIO**
 Filet de lieu sauce citron
 Choux fleurs persillés
 Brie
 Fruit de saison



JEUDI

VENDREDI

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
 Pêche durable
 Bleu Blanc Coeur
 AOP
 AOC
 IGP
 HVE
 BIO
 Produit de la ferme
 Certification
 environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)