



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Vaulx en Velin - Menu scolaire

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. Au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

LUNDI

Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf sauce tomate
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature **BIO**
Fruit

Coleslaw **BIO** du chef
Galette de soja à la provençale
Coquillettes
Saint nectaire
Fruit

Salade de haricots verts
Chili végétarien
Riz créole
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Pastèque **BIO**
Filet de poisson sauce julienne
Boulghour **BIO** aux petits légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Purée de pommes abricots **BIO**

Salade verte
Paupiette de veau sauce forestière
Pommes de terre rissolées
Vache qui rit **BIO**
Flan chocolat

Salade de pâtes
Poisson pané
Carottes **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Fruit

MERCREDI

Concombres frais façon Tzatziki
Filet de poisson meunière
Lentilles au jus
Tomme du Trièves
Fruits **BIO** de saison

Salade de tomates et maïs
Macaronis au saumon
Carré du Trièves **BIO**
Compote de pommes bananes

Céleri râpé frais rémoulade
Oeufs durs **BIO** piperade
Semoule **BIO**
Mimolette
Crème à la vanille

JEUDI

Tomate à la croque
Raviolis ricotta épinards sauce verte
P'tit cottentin nature
Compote de pommes **BIO**

Macédoine mayonnaise
Bolognaise végétale **BIO**
Courgettes fraîches à la tomate
Cantal AOP
Flan vanille nappé caramel

Crêpe au fromage
Nuggets de poisson
Ratatouille du chef
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison

Radis émincés en salade
Filet de poisson MSC sauce myrtille
Purée de pommes de terre et betteraves
Fromage blanc nature
Compote pommes cassis

VENDREDI

Concombre frais **BIO** vinaigrette
Oeufs durs **BIO** sauce aurore
Riz **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit

Tomates en salade
Filet de colin sauce citron
Purée de pommes de terre
Camembert **BIO**
Gâteau maison aux brisures d'oréo

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Omelette nature
Petits pois au jus
Fraidou
Gâteau au yaourt du chef

Taboulé **BIO** du chef
Sauté de volaille label rouge au curry
Chou fleur béchamel **BIO**
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison





MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Vaulx en Velin - Menu scolaire

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**
Calamar à la romaine
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruit



Radis émincés en salade
Tortillas pomme de terre et oignons
Lentilles au jus
Yaourt aromatisé **BIO**
Tarte aux pommes



Taboulé
Poulet yassa
Riz safrané **BIO**
Yaourt nature
Ananas frais



Salade de boulghour **BIO**
Filet de poisson sauce basquaise
Petits pois **BIO** au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de blé à l'orientale
Quenelles sauce blanche
Epinards hachés et croûtons
Cantal AOP
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette
Paleron sauce provençale
Tortis **BIO** et Râpé
Fromage les Fripons
Compote de pommes bananes



Salade Thai
Filet de poisson sauce aigre douce à l'ananas
Poêlée de nouilles asiatiques
Chanteneige **BIO**
Compote pomme litchi



Salade verte
Quenelles **BIO** sauce aurore
Riz aux petits légumes
Fourme d'Ambert AOP
Compote de poires



MERCREDI

Salade verte **BIO**
Boulettes tomate mozzarella
Ratatouille du chef
Tomme blanche
Beignet aux pommes



Salade de riz
Galette de quinoa à la provençale
Brocolis à la béchamel
Chanteneige **BIO**
Clafoutis du chef aux pommes



Salade de pomme de terre mimosa
Sauté de boeuf aux oignons
Carottes **BIO** persillées
Camembert
Fromage blanc au miel



Salade d'endives sauce tartare
Filet de colin sauce citron
Epinards hachés **BIO**
Fromage blanc nature
Tarte au flan



JEUDI

Tomate **BIO** à la croque
Nuggets de poisson
Frites
Vache picon
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Betteraves **BIO** en salade
Ravioli ricotta épinards **BIO**
Saint paulin **BIO**
Fruits **BIO** de saison
Sauce en poche



Salade iceberg
Nuggets végétal
Potatoes
Crème anglaise
Brownies du chef
Ketchup (dosette)



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets à l'ail
Bûche du pilat
Fruit



VENDREDI

Salade de pommes de terre
Sauté de Volaille LABEL ROUGE au jus
Poêlée de légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit



Salade de haricots verts
Brandade de poisson du chef
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



Salade de perles marines
Filet de poisson sauce aux crevettes
Epinards hachés **BIO**
Fraidou
Kiwi



M acédoine mayonnaise
Raviolis au saumon à la sauce tomate
P'tit cottentin nature
Fruits **BIO** de saison

