



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Vaulx en Velin Self - Déjeuner

Du 29 août Au 04 septembre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Tomate à la croque
Céleri râpé vinaigrette
Raviolis ricotta épinards sauce verte
Rôti de dinde forestière et Farfalles
P'tit cottentin nature
P'tit cottentin ail et fines herbes
Compote de pommes **BIO**
Compote pommes fraises



Carottes râpées vinaigrette
Concombre **BIO** en salade
Boulettes de bœuf au jus
Œufs durs **BIO** sauce aurore
Riz **BIO**
Riz **BIO** à la tomate
Yaourt aromatisé
Fromage blanc aromatisé
Fruits 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 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Self - Déjeuner

Du 05 septembre Au 11 septembre

LUNDI

Salade de pommes de terre
Taboulé **BIO**
Sauté de boeuf sauce tomate
Omelette au coulis de tomate
Haricots verts à l'ail
Carottes persillées
Yaourt nature **BIO**
Fromage blanc sucré
Fruit de saison



MARDI

Melon
Pastèque **BIO**
Sauté de volaille **BIO** au curry
Filet de poisson sauce julienne
Semoule
Boulghour **BIO** aux petits légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Yaourt nature sucré
Compote de pommes bananes
Purée pommes abricots **BIO**



MERCREDI

Macédoine mayonnaise

JEUDI

Salade de maïs
Bolognaise végétale **BIO**
Normandin de veau au jus
Courgettes fraîches à la tomate
Poêlée de courgettes fraîches
Cantal AOP
Saint Paulin **BIO**
Flan vanille nappé caramel
Flan chocolat



VENDREDI

Tomates en salade
Carottes râpées vinaigrette
Filet de poisson sauce curry
Emincé de volaille Label rouge basquaise
Purée de pommes de terre
Pommes vapeur **BIO**
Camembert **BIO**
Coulommiers
Gâteau maison aux brisures d'oréo



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 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Self - Déjeuner

Du 12 septembre Au 18 septembre

LUNDI

Coleslaw **BIO** du chef
 Radis beurre
 Emincé de volaille Label rouge au jus
 Galette de soja provençale
 Coquillettes
 Purée de pommes de terre **BIO**
 Saint nectaire AOP
 Brique de vache
 Fruit de saison



MARDI

Salade verte
 Carottes râpées **BIO**
 Paupiette de veau sauce forestière
 Filet de colin sauce crème
 Pommes de terre rissolées
 Pommes vapeur **BIO**
 Vache qui rit **BIO**
 Samos
 Flan chocolat



MERCREDI

Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Crêpe au fromage
 Crêpe aux champignons
 Nuggets de poisson
 Saucisse de volaille au jus
 Ratatouille du chef
 Courgettes à l'ail
 Yaourt nature
 Fromage blanc nature
 Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
 Concombre en salade
 Omelette nature
 Sauté de bœuf aux 4 épices
 Petits pois au jus
 Petits pois et Carottes au jus
 Fraidou
 Vache Picon
 Gâteau au yaourt 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 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Self - Déjeuner

Du 19 septembre Au 25 septembre

LUNDI

Salade de haricots verts
Salade de chou fleur vinaigrette
Chili végétarien
Tomate farcie sauce tomate
Riz créole
Riz safrané
Bûchette mélangée
Camembert
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de pâtes
Maïs **BIO** en salade
Cordon bleu
Poisson pané
Carottes **BIO** persillées
Carottes **BIO** à la crème
Petit suisse aromatisé
Fromage blanc sucré
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Radis émincés en salade
Chou rouge vinaigrette
Sauté de veau sauce myrtilles
Filet de poisson sauce myrtilles
Purée de pommes de terre et betteraves
Fromage blanc nature
Yaourt nature
Compote pommes cassis
Compote pommes framboises



VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Boulghour en salade
Filet de poisson meunière
Sauté de volaille label rouge au curry
Chou fleur béchamel **BIO**
Poêlée de chou fleur **BIO** persillé
Edam
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** 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 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Self - Déjeuner

Du 26 septembre Au 02 octobre

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**
 Macédoine mayonnaise
 Calamars à la romaine
 Pommes vapeur
 Riz **BIO** créole
 Fromage blanc nature
 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison



MARDI

Salade de blé à l'orientale
 Taboulé
 Quenelles sauce blanche
 Boulettes de bœuf **BIO** sauce tomate
 Epinards hachés à la crème
 Epinards branche persillés
 Cantal AOP
 Emmental
 Fruits **BIO** de saison
 Croûtons



MERCREDI

JEUDI

Tomates **BIO** à la croque
 Concombres frais à la ciboulette
 Saucisse de volaille **BIO**
 Nuggets de poisson
 Frites
 Vache picon
 Chanteneige
 Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

Salade de pommes de terre
 Salade mexicaine (haricots blancs et rouges, maïs)
 Sauté de volaille Label rouge au jus
 Œufs durs **BIO** sauce aurore
 Poêlée de légumes
 Haricots verts **BIO** persillés
 Petit suisse **BIO** aromatisé
 Fromage blanc sucré
 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 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Self - Déjeuner

Du 03 octobre Au 09 octobre

LUNDI

Radis émincés en salade
Céleri rémoulade
Boulettes d'agneau sauce tomate
Tortilla aux oignons
Lentilles au jus
Pommes vapeur **BIO**
Yaourt aromatisé **BIO**
Fromage blanc nature
Tarte aux pommes



MARDI

Carottes râpées vinaigrette
Tomate à la croque
Paleron sauce provençale
Filet de poisson niçoise
Torti **BIO** et râpé
Fromage les Fripons
Fromage fondu croclait
Compote de pommes bananes
Compote pommes coings



MERCREDI

JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
Chou blanc mayonnaise
Raviolis **BIO** épinards sauce tomate
Cannelotis à la tomate
Saint nectaire AOP
Saint Paulin **BIO**
Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de haricots verts
Salade de brocolis vinaigrette
Brandade de poisson du chef
Hachis parmentier
Fromage blanc nature
Velouté nature
Fruit **BIO** 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 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Self - Déjeuner

Du 10 octobre Au 16 octobre

LUNDI

Salade de pois chiches marocaine
Taboulé
Poulet yassa
Poisson orientale
Riz safrané **BIO**
Riz créole **BIO**
Yaourt nature
Fromage blanc nature
Ananas frais
Fruit



MARDI

Salade Thaï
Fenouil sauce tartare
Sauté de porc sauce soja et miel
Filet de poisson sauce aigre douce
Poêlée de nouilles asiatiques
Macaronis
Chanteneige **BIO**
Fromage fondu le carré
Compote pomme litchi
Compote pommes bananes



MERCREDI



JEUDI

Salade iceberg
Duo de choux
Nuggets végétal
Escalope viennoise
Potatoes
Pommes vapeur
Crème anglaise
Fromage blanc **BIO**
Brownies du chef
Ketchup (dosette)



VENDREDI

Salade de perles marines
Salade de maïs au curry
Filet de poisson sauce aux crevettes
Sauté de porc forestière
Epinards hachés **BIO**
Haricots verts **BIO** à l'ail
Fraidou
Petit cottentin nature
Kiwi / Fruit



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 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Self - Déjeuner

Du 17 octobre Au 23 octobre

LUNDI

Salade de blé à l'orientale
 Salade de boulghour **BIO**
 Sauté de volaille à la moutarde
 Filet de poisson basquaise
 Petits pois **BIO** au jus
 Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
 Petit suisse **BIO** aromatisé
 Yaourt nature
 Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade verte
 Chou rouge en salade
 Quenelles **BIO** sauce aurore
 Sauté de veau au jus
 Riz aux petits légumes
 Riz créole
 Fourme d'Ambert AOP
 Mimolette
 Compote de poires
 Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
 Céleri râpé vinaigrette
 Boulettes d'agneau au jus
 Omelette nature
 Flageolets à l'ail
 Lentilles au jus
 Bûche du pilat
 Bûche lait mélange
 Fruit de saison



JEUDI

Macédoine de légumes
 Betteraves en salade
 Lasagnes bolognaise
 Raviolis au saumon sauce tomate
 P'tit cottentin nature
 Samos
 Fruits **BIO** de saison



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)