



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin - Menu scolaire Self

Du 07 novembre au 13 novembre

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade  
Salade de choux fleur vinaigrette  
Saucisse de volaille et Farfalles  
Pâtes au thon et sauce tomate  
Brie  
Bûche du pilat  
Fruit de saison



MARDI

M acédoine M ayonnaise  
Salade de maïs **BIO** au curry  
Quenelles **BIO** sauce aurore  
Chou fleur béchamel **BIO**  
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
Fromage blanc nature  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Velouté de légumes du chef  
Jambon de volaille  
Œufs durs sauce tomate  
Riz **BIO**  
Riz **BIO** à la tomate  
Bûchette mélangée  
Coulommiers  
Flan chocolat  
Flan vanille nappé caramel



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





MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin - Menu scolaire Self

Du 14 novembre au 20 novembre

LUNDI

Céleri frais **BIO** râpé sauce cocktail  
 Salade verte  
 Sauté de bœuf au jus  
 Filet de poisson meunière  
 Pommes de terre rissolées  
 Pommes noisettes  
 Fromage blanc nature  
 Yaourt nature **BIO**  
 Fruit de saison



MARDI

Chou blanc frais vinaigrette  
 Duo de choux frais  
 Lasagnes bolognaise  
 Lasagnes Ricotta épinards  
 Chanteneige **BIO**  
 Saint Bricet  
 Crème au Caramel  
 Crème onctueuse au chocolat



MERCREDI

Salade de haricots blancs  
 Salade de pâtes **BIO**  
 Pizza au fromage  
 Haricots verts à l'ail  
 Haricots verts à la tomate  
 Cantal  
 Saint nectaire  
 Fruit de saison



VENREDI

Carottes râpées vinaigrette  
 Salade coleslaw  
 Sauté de volaille aux abricots  
 Pavé fromager  
 Purée de courges  
 Purée de patate douce  
 Mimolette  
 Saint paulin  
 Gâteau à l'orange Maison



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 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin - Menu scolaire Self

Du 21 novembre au 27 novembre

LUNDI

Salade de boulghour **BIO** à la menthe  
Salade de lentilles aux échalotes  
Omelette **BIO**  
Epinards branches persillés  
Epinards hachés **BIO**  
Emmental **BIO**  
Tomme grise d'Auvergne  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Chou blanc frais vinaigrette  
Coleslaw **BIO** du chef  
Boeuf Braisé  
Filet de poisson sauce basquaise  
Flageolets au jus  
Haricots blancs à la tomate  
Fromage fondu le carré  
Vache picon  
Flan chocolat  
Flan vanille



MERCREDI

Céleri râpé frais rémoulade  
Salade verte



JEUDI

Tartiflette de volaille  
Filet de poisson sauce julienne  
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette  
Fromage blanc aromatisé  
Petit suisse aromatisé  
Compote de poires  
Compote de pommes **BIO**



VENDREDI

Velouté de légumes du chef  
Raviolis au saumon à la sauce tomate  
Jambon de volaille  
Coquillettes et râpé  
Fourme d'Ambert AOP  
Verchicors  
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*





MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin - Menu scolaire Self

Du 28 novembre au 04 décembre

LUNDI

Salade de pommes de terre  
 Taboulé  
 Wings de poulet  
 Galette de soja à la provençale  
 Salsifis à la crème  
 Salsifis à la provençale  
 Fromage blanc nature  
 Yaourt nature **BIO**  
 Fruit de saison



MARDI

Céleri frais râpé rémoulade  
 Salade coleslaw  
 Sauté de veau au paprika  
 Moules à la crème  
 Frites  
 Cantal  
 Tomme grise d'Auvergne  
 Compote du chef



MERCREDI

Chou rouge frais **BIO** vinaigrette  
 Fenouil sauce tartare  
 Nuggets végétal  
 Purée aux 3 légumes  
 Purée de carottes  
 P'tit cottenin nature  
 Samos  
 Gâteau du chef framboise et specculos



JEUDI

Salade d'haricots beurre  
 Salade de haricots verts **BIO**  
 Paupiette de veau sauce forestière  
 Blanquette de poisson  
 Riz **BIO**  
 Riz **BIO** à la tomate  
 Gouda  
 Saint paulin **BIO**  
 Fruit 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





MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin - Menu scolaire Self

Du 05 décembre au 11 décembre

LUNDI

Betteraves en salade  
 Salade de brocolis vinaigrette  
 Sauté de boeuf sauce tomate  
 Filet de poisson sauce tomate basilic  
 Semoule aux petits légumes  
 Semoule **BIO**  
 Bûche du pilat  
 Verchicors  
 Compote de pommes  
 Compote de pommes bananes



MARDI

Salade de blé à l'orientale  
 Salade de pâtes **BIO**  
 Saucisse de volaille **BIO** au jus  
 Filet de poisson sauce basquaise  
 Carottes **BIO** à la crème **BIO**  
 Carottes **BIO** persillées  
 Fromage fondu de Brebis  
 Vache qui rit **BIO**  
 Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Coleslaw **BIO** du chef  
 Salade verte  
 Poisson pané  
 Blettes à la Provençale  
 Gratin de blettes / pommes de terre  
 Brie  
 Carré du Trièves **BIO**  
 Donuts



JEUDI

Velouté de Courges  
 Curry de lentilles  
 Fromage blanc nature  
 Yaourt nature **BIO**  
 Fruit 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



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Vaulx en Velin - Menu scolaire Self

Du 12 décembre au 18 décembre

LUNDI

M acédoine M ayonnaise  
Salade de choux fleur vinaigrette  
Emincé de volaille LR au jus  
Filet de colin sauce curry  
Pommes noisettes  
Purée de pommes de terre  
Fromage blanc sucré  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison



MARDI

Carottes râpées vinaigrette  
Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette  
Bolognaise végétale **BIO**  
Torti **BIO**  
Saint nectaire  
Verchicors **BIO**  
Compote de poires  
Compote de pommes



MERCREDI

Boulghour en salade  
Taboulé  
Cordon bleu  
Pavé fromager  
Brocolis à la béchamel  
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)  
Camembert  
Coulommiers  
Fruit **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

