



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

Vaulx en Velin - Menu scolaire

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 déc.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Pâtes au thon et sauce tomate
Brie
Fruit de saison



Salade verte
Sauté de bœuf au jus
Pommes noisettes
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Salade de boulghour **BIO** à la menthe
Omelette **BIO**
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de pommes de terre
Galette de soja à la provençale
Salsifis à la crème
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Salade de maïs **BIO** au curry
Quenelles **BIO** sauce aurore
Chou fleur béchamel **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Chou blanc frais vinaigrette
Lasagnes Ricotta épinards
Chanteneige **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



Coleslaw **BIO** du chef
Bœuf Braisé
Flageolets au jus
Vache picon
Flan chocolat



Céleri frais râpé rémoulade
Moules à la crème
Frites
Cantal
Purée de pommes bananes **BIO**



MERCREDI

Céleri frais râpé rémoulade
Filet de colin aux 4 épices
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature **BIO**
Tarte au flan



Salade de brocolis vinaigrette
Omelette **BIO** à la sauce tomate
Blé aux Petits Légumes
Gouda
Purée de pommes bananes **BIO**



Taboulé **BIO** du chef
Calamar à la romaine
Jardinière de légumes
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Salade verte
Filet de poisson sauce crème
Blé aux oignons
Camembert **BIO**
Crème à la vanille



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Jambon de volaille
Riz **BIO** à la tomate
Bûchette mélangée
Flan vanille nappé caramel



Salade de pâtes **BIO**
Pizza au fromage
Haricots verts à l'ail
Saint nectaire
Fruit de saison



Salade verte
Filet de poisson sauce julienne
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette
Petit suisse aromatisé
Compote du chef



Chou rouge frais **BIO** vinaigrette
Nuggets végétal
Purée aux 3 légumes
P'tit cottentin nature
Gâteau du chef framboise et speculoos



VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette
Pavé fromager
Purée de courges
Mimolette
Gâteau à l'orange Maison



Velouté de légumes du chef
Ravioli au saumon à la sauce tomate
Fourme d'Ambert AOP
Fruit **BIO** de saison



Salade d'haricots beurre
Paupiette de veau sauce forestière
Riz **BIO**
Gouda
Fruit de saison





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

Vaulx en Velin - Menu scolaire

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

LUNDI

Betteraves en salade
Sauté de boeuf sauce tomate
Semoule **BIO**
Bûche du pilat
Compote de pommes

🍷
🍷
🌱
🍷
🍷
🍷

Macédoine
Filet de colin sauce curry
Purée de pommes de terre
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison

🍷
🌱
🍷
🌱

MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Filet de poisson sauce basquaise
Carottes **BIO** à la crème **BIO**
Vache qui rit **BIO**
Fruit **BIO** de saison

🍷
🌱
🍷
🌱
🌱
🌱

Carottes râpées vinaigrette
Bolognaise végétale **BIO**
Torti BIO
Saint nectaire
Compote de poires

🍷
🍷
🍷
🍷
🍷

MERCREDI

Salade d'endives sauce tartare
Nuggets végétal
Brocolis persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Tarte choco banane

🍷
🍷
🍷
🌱

Thon mayonnaise
Quenelles sauce blanche
Petits pois **BIO** au jus
Yaourt nature
Fruit de saison

🍷
🍷
🍷
🌱

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef
Poisson pané
Gratin de blettes / pommes de terre
Carré du Trièves **BIO**
Donuts

🍷
🍷
🍷
🍷
🍷

Taboulé
Cordon bleu
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Coulommiers
Fruit **BIO** de saison

🍷
🍷
🍷
🍷
🌱

VENDREDI

Velouté de Courges
Curry de lentilles
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

🍷
🍷
🌱

