



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Vaulx en Velin menu scolaire - Déjeuner

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. Au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

| | Du 02 janv. au 08 janv. | Du 09 janv. au 15 janv. | Du 16 janv. Au 22 janv. | Du 23 janv. au 29 janv. |
|----------|--|---|---|--|
| LUNDI | | <ul style="list-style-type: none"> M ais en salade Filet de poisson meunière Epinards hachés BIO Flan chocolat | <ul style="list-style-type: none"> Salade de riz Filet de lieu sauce ciboulette Haricots verts BIO persillés Yaourt nature | <ul style="list-style-type: none"> Salade de pomme de terre BIO Sauté de boeuf sauce tomate Julienne de légumes Carré du Trièves BIO |
| MARDI | <ul style="list-style-type: none"> Raviolis au saumon Fromage fondu le carré Fruit BIO de saison | <ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes Pizza au fromage Carottes persillées Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Chou blanc frais BIO vinaigrette Paupiette de veau au jus Boullghour BIO aux petits légumes Flan vanille nappé caramel | <ul style="list-style-type: none"> Quenelles sauce blanche Gratin de panais frais et pommes de terre Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison |
| MERCREDI | <ul style="list-style-type: none"> Quenelles aux olives Fricassée de légumes Vache qui rit BIO Galette des Rois | <ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts BIO Pavé fromager Gratin de crozets Gâteau du chef au yaourt BIO | <ul style="list-style-type: none"> Taboulé BIO du chef Poisson pané Brocolis à la béchamel Fromage blanc BIO | <ul style="list-style-type: none"> Salade de perles marines Tarte au fromage Purée de carottes Fruit BIO de saison |
| JEUDI | <ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles aux échalotes Omelette nature Chou fleur béchamel BIO Fruit BIO de saison | <ul style="list-style-type: none"> Boulettes d'agneau au jus Lentilles fraîches au jus Chanteneige BIO Compote de pommes bananes | <ul style="list-style-type: none"> Pané de blé fromage et épinards Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes BIO | <ul style="list-style-type: none"> Paëlla poisson et fruits de mer Crème anglaise Blancs en neige |
| VENDREDI | <ul style="list-style-type: none"> Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO Galette des Rois | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron maison Œuf dur mayonnaise N avets frais BIO et pommes de terre béchamel Petit suisse sucré | <ul style="list-style-type: none"> Curry de courge aux lentilles Cantal AOP Gâteau aux pépites de chocolat du chef | <ul style="list-style-type: none"> Potage crecy Lasagnes au saumon 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





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Vaulx en Velin menu scolaire - Déjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

| | | |
|----------|--|-----------------|
| LUNDI | Chickenwings Pommes noisette Camembert Fruit BIO de saison Ketchup (dosette) | 🌱 |
| MARDI | Brandade de poisson du chef Saint paulin Fruit BIO de saison | 🍷 🌱 🌱 |
| MERCREDI | Quenelle à la sauce tomate Torti BIO Gouda Compote de pommes BIO | 🍷 🌱 🌱 🌱 |
| JEUDI | Céleri frais BIO râpé vinaigrette Crêpe au fromage Epinards hachés à la crème Crêpe fraîche sucrée | 🍷 🍷 🌱 🍷 🍷 |
| VENDREDI | Filet de poisson sauce aigre douce Légumes façon wok et Nouilles Chanteneige BIO Rocher au coco | 🍷 🌱 🌱 |

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)