



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 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. Au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Quenelles aux olives
Fricassée de légumes
Vache qui rit **BIO**
Galette des Rois

🍷 Salade de haricots verts **BIO**
🍷 Pavé fromager
🌿 Gratin de crozets
🍷 Gâteau du chef au yaourt **BIO**

🍷🌿 Taboulé **BIO** du chef
🍷 Poisson pané
🍷 Brocolis à la béchamel
🍷 Fromage blanc **BIO**

🍷🌿 Salade de perles marines
🍷 Tarte au fromage
🍷 Purée de carottes
🌿 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Quenelle à la sauce tomate
Torti **BIO**
Gouda
Compote de pommes **BIO**



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)