



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023

Vaulx en Velin - Menu scolaire

Du 20 févr. au 26 févr.

Du 27 févr. au 05 mars

Du 06 mars au 12 mars

Du 13 mars au 19 mars

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage
Carottes persillées
Fromage fondu le carré
Gâteau du chef au yaourt **BIO**



Taboulé **BIO** du chef
Nuggets de poisson
Gratin de choux fleurs
Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette
Filet de colin sauce provençale
Pâtes **BIO**
Flan vanille



Salade de pépinettes
Poisson pané
Brocolis à la béchamel
Fruit **BIO** de saison



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023

Vaulx en Velin - Menu scolaire

Du 20 mars au 26 mars

Du 27 mars au 02 avr.

Du 03 avr. au 09 avr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine vinaigrette
Samoussa de légumes
Frites
Petit suisse sucré

Taboulé
Caldeirada de poisson
Fromage fondu le carré

🍷 Salade de lentilles aux échalotes
🍷 Poisson pané
🍷 Epinards hachés à la crème
🌱 Fruit **BIO** de saison

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *