



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

Tortellini épinards sauce provençale
Verchicors **BIO**
Fruit de saison



Jambon de volaille
Purée de pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



Filet de poisson MSC sauce aigre douce
Légumes façon wok et nouilles
Carré du Trièves **BIO**
Rocher au coco



Salade de pommes de terre
Oeufs durs béchamel
Epinards hachés **BIO**
Flan vanille nappé caramel



MARDI

Calamar à la romaine
Petits pois et carottes au jus
Yaourt nature **BIO**
Beignet aux pommes



Pavé fromager
Riz aux petits légumes
Saint nectaire
Purée de pommes bananes **BIO**



Salade de riz
Omelette nature
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature **BIO**



Filet de poisson sauce julienne
Printanière de légumes
Chanteneige **BIO**
Compote pommes cassis



MERCREDI

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



JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de bœuf au jus
Farfalles
Petit suisse sucré



Salade verte **BIO**
Roulé au fromage
Epinards hachés à la crème
Gâteau basque



Taboulé
Poisson pané
Poêlée multicolore
Petit suisse **BIO** aromatisé



Salade verte
Sauté de bœuf au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Tarte au flan



VENREDI

Filet de poisson sauce tomate basilic
Semoule
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes **BIO**



Velouté de potiron du chef
Raviolis au saumon à la sauce tomate
Flan vanille nappé caramel **BIO**



Chickenwings
Potatoes
Crème dessert **BIO**
Fruit de saison
Ketchup (dosette)



Velouté de petits pois
Raviolis ricotta épinards sauce verte
Kiwi

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





Vaulx en Velin - Menu scolaire

Du 20 mars au 26 mars

Du 27 mars au 02 avr.

Du 03 avr. au 09 avr.

LUNDI

Boulghour en salade
Pavé fromager
Carottes persillées
Fruit **BIO** de saison



Poisson pané
Frites
Tomme grise d'Auvergne
Purée de pommes bananes **BIO**



Aiguillettes de poulet au thym
Purée de pommes de terre
Emmental
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Blanquette de poisson
Riz **BIO**
Carré du Trièves
Compote de pommes



Salade coleslaw
Bolognaise végétale **BIO**
Macaroni
Flan chocolat



Boulghour en salade
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Poêlée de légumes
Velouté fruits mixé



MERCREDI

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



JEUDI

Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce curry
Torti **BIO**
Crème à la vanille



Salade de perles Alpina Savoie
Filet de colin sauce 4 épices
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Yaourt nature **BIO**



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Cubes de saumon sauce aurore
Farfalles
Crème à la vanille



VENDREDI

Filet de colin sauce citron
Gratin de brocolis **BIO**
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Salade verte
Paupiette de veau au jus
Lentilles **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé



Filet de poisson sauce crème
Flageolets au jus
Yaourt nature **BIO**
Gâteau de Pâques Maison
Oeufs de Pâques en chocolat



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

