



Vaulx en Velin - Menu scolaire

Du 06 nov. au 12 nov.

Du 13 nov. au 19 nov.

Du 20 nov. au 26 nov.

Du 27 nov. au 03 déc.

LUNDI

Pâtes au thon et sauce tomate (plat complet)
Saint paulin **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Filet de poisson sauce basquaise
Semoule **BIO**
Saint nectaire
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé à l'orientale
Calamar à la romaine
Carottes **BIO** à la crème **BIO**
Flan chocolat



Terrine de légumes
Filet de lieu sauce ciboulette
Semoule
Fromage blanc nature **BIO** Local



MARDI

Salade de maïs **BIO** au curry
Pavé fromager
Purée de courges
Fromage blanc nature **BIO** Local



Salade de perles Alpina Savoie
Filet de poisson meunière
Petits pois au jus
Crème dessert **BIO**



Tarte au fromage
Lentilles au jus
Petite tomme **BIO** du Trièves
Fruit de saison



Coleslaw **BIO** du chef
Quenelles sauce blanche
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Crème chocolat (ferme du Chambon)



MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Filet de colin sauce curry
Coquillettes **BIO**
Flan chocolat



Omelette au coulis de tomate
Blé
Gouda
Compote de pommes **BIO**



Filet de colin sauce oseille
Choux fleurs persillés
Carré du Trièves **BIO**
Barre bretonne



Filet de poisson sauce crème
Pommes noisettes
Petite tomme **BIO** du Trièves
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Potage parmentier
Jambon de volaille
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit de saison



Paupiette de veau au jus
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Yaourt nature **BIO** Local
Beignet aux pommes



Salade verte **BIO**
Filet de poisson sauce julienne
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette
Compote de pommes **BIO** du chef



Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Julienne de légumes
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef aux pommes



VENDREDI

Salade d'endives sauce tartare
Filet de colin sauce citron
Riz **BIO**
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade coleslaw
Mac and cheese (gratin de pâtes au fromage - plat complet)
Milk shake du chef



Taboulé
Normandin de veau
Epinards hachés **BIO**
Petit suisse aromatisé



Blanquette de poisson
Pommes vapeur
Gouda
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





Vaulx en Velin - Menu scolaire

Du 04 déc. au 10 déc.

Du 11 déc. au 17 déc.

Du 18 déc. au 24 déc.

LUNDI

Salade verte **BIO**
Omelette au coulis de tomate
Flageolets au jus
Fromage blanc nature **BIO** Local



Calamar à la romaine
Potatoes
Saint paulin **BIO**
Fruit de saison
Ketchup (dosette)



Filet de poisson sauce julienne
Purée de pommes de terre
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes
Cubes de saumon sauce aurore
Poêlée de légumes
Fruit **BIO** de saison



Taboulé
Filet de colin sauce citron
Chou fleur béchamel **BIO**
Compote de pommes coings



Boulettes de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Camembert **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Filet de lieu sauce ciboulette
Riz créole
Flan chocolat



Carottes râpées vinaigrette
Sauté de bœuf façon bourguignon
Boulghour **BIO**
Yaourt nature **BIO** Local



Pavé fromager
Haricots verts **BIO** persillés
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



JEUDI

Filet de colin sauce crème
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
Petite tomme **BIO** du Trièves
Crème pralinée



Salade de pâtes
Sauté de Volaille LABEL ROUGE au jus
Carottes **BIO** persillées
Flan vanille



Menu de Noël

VENDREDI

Velouté de courges
Lasagnes de légumes (plat complet)
Yaourt de la ferme du Chambon



Velouté de légumes du chef
Cappelletti ricotta épinards sauce crème (plat complet)
Yaourt aromatisé **BIO**



Salade de boulghour **BIO**
Crêpe au fromage
Epinards hachés **BIO**
Velouté fruits mixé



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

