



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024 |

Vaulx en Velin maternelle - Déjeuner

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Fromage fondu le carré
Fruit **BIO** de saison



Salade de perles
Calamar à la romaine
Julienne de légumes
Yaourt nature **BIO**



Tomate à la croque
Pizza au fromage
Chips
Crème au chocolat



MARDI

Pavé fromager
Lentilles au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO**



Salade iceberg
Oeufs durs à la piperade
Pommes de terre **BIO** vapeur
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade verte **BIO**
Lasagnes ricotta épinards
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Rigolo au fromage
Petits pois **BIO** au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Filet de colin sauce citron
Purée de pommes de terre
Crème dessert chocolat



Filet de poisson sauce crème
Coquillettes **BIO**
Coulommiers
Cocktail de fruits



Omelette nature
Purée de pommes de terre **BIO**
Vache qui rit **BIO**
Crème au Caramel



JEUDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Filet de colin sauce citron
Purée de pommes de terre
Crème dessert chocolat



Sauté de veau au paprika
Courgettes fraîches à la béchamel
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



Taboulé
Filet de poisson meunière
Purée aux 3 légumes
Fruit de saison



VENREDI

Rôti de volaille à la moutarde
Ratatouille
Yaourt aromatisé
Eclair à la vanille



Salade coleslaw **BIO**
Fishburger
Frites
Brownies du chef



Salade de pâtes **BIO**
Colombo de volaille
Courgettes fraîches à la béchamel
Tarte basque



RECETTE ANTI-GASPI!

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Appuyer énergiquement
- Ajouter un filet d'huile avant de les cuire
- Enfourner 5 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Vaulx en Velin maternelle - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

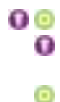
Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Filet de poisson sauce tomate basilic
Purée de pommes de terre
Gouda
Fruit **BIO** de saison



Estouffade de boeuf à la niçoise
Semoule **BIO**
Verchicors **BIO**
Fruit de saison



Melon
Pavé fromager
Pommes de terre **BIO** vapeur
Crème pralinée



Taboulé **BIO** du chef
Boulettes d'agneau sauce tomate
Petits pois et carottes au jus
Yaourt de la ferme du Chambon



MARDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Boulettes de boeuf sauce indienne
Pâtes **BIO**
Flan vanille



Gaspacho
Œuf dur mayonnaise
Pommes de terre en salade
Fromage blanc (ferme du Chambon)



Filet de poisson meunière
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Saint paulin
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Chanteneige **BIO**



MERCREDI

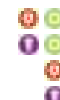
Salade de lentilles aux épices
Filet de lieu sauce ciboulette
Carottes fraîches aux petits oignons
Yaourt nature **BIO**



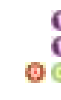
Carry de poisson
Epinards hachés à la crème
Tomme du Trièves **BIO**
Beignet aux pommes



Quenelles **BIO** sauce aurore
Semoule **BIO**
Morbier
Compote de pommes du chef



Sauté de volaille au paprika
Courgettes fraîches à la béchamel
Fourme d'Ambert AOP
Donuts



JEUDI

Poisson pané et citron
Petits pois au jus
Chanteneige **BIO**
Gâteau du chef aux pommes



Pastèque
Lasagnes de légumes
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes)
Riz **BIO**
Saint nectaïre
Fruit de saison



Thon mayonnaise
Salade niçoise
Fromage blanc **BIO**
Tarte au flan



VENDREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Chili sin carne
Riz **BIO**
Yaourt de la ferme du Chambon



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson sauce tomate basilic
Ratatouille du chef
Compote de pommes **BIO** du chef



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Rôti de Volaille Froid et Ketchup
Salade de pâtes
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Omelette au coulis de tomate
Purée de pommes de terre
Crème onctueuse au chocolat



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'huile et les épices
- Ajouter un filet d'huile d'olive au début
- Enfourner 5 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Vaulx en Velin maternelle - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Moules à la crème
Frites
Verchicors **BIO**
Compote pommes cassis



Taboulé **BIO** du chef
Pizza au fromage
Salade de haricots verts
Yaourt de la ferme du Chambon



MARDI

Salade de pois chiches marocaine
Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille du chef
Fruit **BIO** de saison



Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Lentilles au jus
Emmental **BIO**
Compote de pommes



MERCREDI

Melon jaune
Galette végétale tomate mozzarella
Pâtes **BIO**
Petite tomme **BIO** du Trièves



Concombre frais **BIO** vinaigrette
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre persillées
Crème caramel (Ferme du Chambon)



JEUDI

Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz **BIO**
Petit suisse sucré
Ananas frais



Calamar à la romaine
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau basque

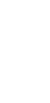


VENREDI

Betteraves en salade
Pavé fromager
Epinards hachés **BIO**
Gâteau au yaourt du chef
Croûtons



Tomate à la croque
Hot-fish
Chips
Petit Filou tubes
Ketchup (flacon)



RECETTE ANTI-GASPI!

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Appuyer énergiquement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 5 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

