



MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JUILLET 2024 AU 04 AOÛT 2024 |

Vaulx en Velin maternelle - Déjeuner

Du 08 juil. au 14 juil.

Du 15 juil. au 21 juil.

Du 22 juil. au 28 juil.

Du 29 juil. au 04 août

LUNDI

Lasagnes de légumes  
Yaourt nature **BIO**  
Compote pomme framboise



Filet de poisson MSC sauce aigre douce  
Riz cantonnais  
Petit moulé Ail et Fine Herbes  
Rocher au coco



Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de bœuf au jus  
Carottes persillées du chef  
Fruit de saison



Salade de haricots verts  
Paupiette de poisson sauce citron  
Torti **BIO**  
Yaourt nature **BIO**



MARDI

Filet de poisson  
Pommes de terre en salade  
Chanteneige **BIO**  
Flan chocolat  
Mayonnaise (dosette)



Salade de blé à l'orientale  
Paupiette de poisson sauce citron  
Petits pois au jus  
Petit suisse **BIO** aromatisé



Macédoine mayonnaise  
Filet de colin sauce citron  
Pommes vapeur  
Yaourt **BIO** à la vanille



Melon  
Merguez à l'orientale  
Lentilles au jus  
Chanteneige **BIO**



MERCREDI

Omelette nature  
Carottes fraîches aux petits oignons  
Petit suisse sucré  
Tarte aux pommes



Taboulé **BIO** du chef  
Chickenwings  
Aubergines à la tomate  
Fruit de saison



Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



Œuf dur mayonnaise  
Salade de blé à l'orientale  
Camembert **BIO**  
Fruit de saison



JEUDI

Salade de boulghour **BIO**  
Croc veggie au fromage  
Courgettes fraîches **BIO** persillées  
Fruit de saison



Melon  
Filet de poisson sauce curry  
Purée de pommes de terre  
Brie



Tarte au fromage  
Salade verte  
Crème anglaise  
Brownies du chef



Nuggets végétal  
Courgettes persillées **BIO**  
Mimolette  
Gâteau basque



VENDREDI

Concombre frais **BIO** vinaigrette  
Sauté de bœuf aux olives  
Semoule  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Salade de lentilles aux échalotes  
Quenelles **BIO** sauce aurore  
Haricots verts à l'ail  
Yaourt nature **BIO**



Friand au fromage  
Omelette nature  
Ratatouille du chef  
Flan vanille



Salade cajun  
Calamar à la romaine  
Epinards hachés à la crème  
Yaourt aromatisé



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'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

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

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 05 AOÛT 2024 AU 01 SEPTEMBRE 2024

Vaulx en Velin maternelle - Déjeuner

Du 05 août au 11 août

Du 12 août au 18 août

Du 19 août au 25 août

Du 26 août au 01 sept.

LUNDI

Pavé fromager  
Purée de pommes de terre  
Petit Moulé Nature  
Fruit de saison



Melon  
Poulet caraïbes  
Riz safrané **BIO**  
Yaourt nature



Brandade de poisson  
Chanteneige **BIO**  
Flan vanille



Tomate à la croque  
Oeufs durs  
Pommes de terre en salade  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Mayonnaise (dosette)



MARDI

Concombre frais **BIO** vinaigrette  
Boulettes de blé façon thaï  
Coquillettes **BIO**  
Yaourt **BIO** à la vanille



Salade de pâtes **BIO**  
Pavé fromager  
Ratatouille du chef  
Fruit de saison



Cœuf dur mayonnaise  
Salade de Lentilles (accompagnement)  
Yaourt nature  
Fruit **BIO** de saison



Betteraves en salade  
Filet de colin sauce citron  
Torti **BIO**  
Flan chocolat



MERCREDI

Accras de poisson  
Colombo de volaille  
Julienne de légumes  
Petit suisse **BIO** aromatisé



Bâtonnets de surimi  
Pommes de terre en salade  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Choux vanille  
Mayonnaise (dosette)



Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale  
**BIO**  
Emmental **BIO**  
Compote de pommes **BIO**



Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson meunière  
Aubergines et courgettes fraîches  
provençale  
Fruit de saison



JEUDI

Filet de colin sauce curry  
Haricots beurre persillés  
Bûche du pilat  
Gâteau noix de coco du chef



Tortellini épinards sauce provençale  
Brie  
Fruit de saison



Cake aux carottes du chef  
Calamar à la romaine  
Haricots verts **BIO** persillés  
Fruit de saison



Raviolis au saumon à la sauce tomate  
Vache picon  
Compote de pommes **BIO**



VENREDI

Taboulé  
Pizza au fromage  
Salade verte fraîche (accompagnement)  
Crème au Caramel



Tortellini épinards sauce provençale  
Brie  
Fruit de saison



Salade verte fraîche  
Nugget's de volaille  
Frites  
Donuts  
Ketchup (dosette)



Sauté de bœuf à la provençale  
Pommes de terre persillées  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison



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'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

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

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

