




VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON
Du 14/10/2024 au 18/10/2024



1 - vaulx-en-velin menu 4ele fixe

api

Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Gratin de gnocchis à la provençale
 Cantal AOP 
 Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon**  

Mardi




Salade iceberg - Vinaigrette
 Paupiette de veau FR  - Sauce au jus
 Poêlée de légumes
 Yaourt arôme fruits de bois **au lait de la ferme des Aiguees** 

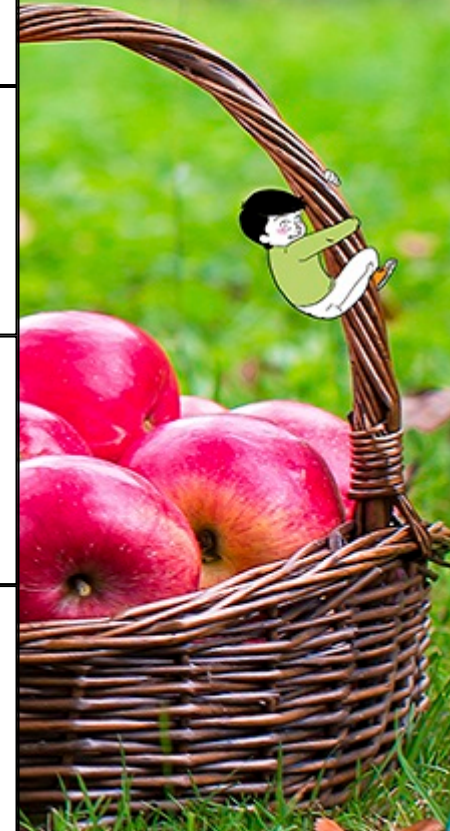
Mercredi

Jeudi

Pain burger - Galette végétarienne - Cheddar - Sauce bulgare
 Potatoes
 Biscuit sablé de Retz
 Milkshake du chef au chocolat

Vendredi

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs  - Vinaigrette persillée
 Pavé de merlu MSC  - Sauce citron
 Épinards à la Béchamel
Camembert Bio 



VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Chou rouge râpé - Vinaigrette à la framboise	Gratin de gnocchis à la provençale Raviolini au fromage, sauce tomate		Cantal AOP 🇫🇷 Saint Nectaire AOP 🇫🇷	Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon 🇫🇷 Flan au chocolat
mardi	Salade iceberg - Vinaigrette Carottes râpées - Vinaigrette	Paupiette de veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus Filet de lieu noir 🇫🇷 - Sauce aurore	Poêlée de légumes Brunoise de légumes	Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Aygues 🇫🇷 Yaourt Bio nature 🇫🇷	
mercredi					
jeudi		Pain burger - Galette végétarienne - Cheddar - Sauce bulgare	Potatoes	Biscuit sablé de Retz	Milkshake du chef au chocolat
vendredi	Salade de riz Bio et tomate et maïs Bio - Vinaigrette persillée Salade de perles, tomates et maïs	Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - Sauce citron Omelette Bio du chef (oeuf Bio) Bio	Épinards à la Béchamel Épinards	Camembert Bio Bio Gouda Bio Bio	

VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

2 primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Chou rouge râpé - Vinaigrette à la framboise	Gratin de gnocchis à la provençale Raviolini au fromage, sauce tomate		Cantal AOP 🇫🇷 Saint Nectaire AOP 🇫🇷	Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon 🇫🇷 Flan au chocolat
mardi	Salade iceberg - Vinaigrette Carottes râpées - Vinaigrette	Paupiette de veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus Filet de lieu noir 🇫🇷 - Sauce aurore	Poêlée de légumes Brunoise de légumes	Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Aygues 🇫🇷 Yaourt Bio nature 🇫🇷	
mercredi					
jeudi		Pain burger - Galette végétarienne - Cheddar - Sauce bulgare	Potatoes	Biscuit sablé de Retz	Milkshake du chef au chocolat
vendredi	Salade de riz Bio et tomate et maïs 🇫🇷 - Vinaigrette persillée Salade de perles, tomates et maïs	Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - Sauce citron Omelette Bio du chef (oeuf Bio) 🇫🇷	Épinards à la Béchamel Épinards	Camembert Bio 🇫🇷 Gouda Bio 🇫🇷	