

**Menu Visualisation Vaulx-En-Velin**  
**Du 24/03/2025 au 28/03/2025**































\*1 - vaulx-en-velin menu 4ele fixe

\*2 - vaulx-en-velin self

\*3 - vaulx-en-velin mercredi + vac scol

# Menu Visualisation Vaulx-En-Velin

## Du 24/03/2025 au 28/03/2025

	<p>Lundi</p>	<p>Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon  Pommes de terre persillées  Brie  Flan au chocolat</p>	<p>Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon  Émincé végétal de <b>pois Bio</b>  - Sauce façon bourguignon  Pommes de terre persillées  Mélange de pommes de terre et carottes  Brie  Petit moulé nature  Flan au chocolat  Flan nappé caramel</p>	
	<p>Mardi</p>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à l'échalote  Omelette du chef (MEA)   Épinards à la Béchamel  Yaourt nature <b>Bio Les Roches</b>  </p>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à l'échalote  Mélange de <b>betteraves Bio</b> et maïs - Vinaigrette à l'échalote  Omelette du chef (MEA)   Omelette du chef au fromage    Épinards à la Béchamel  Gratin d'épinards   Yaourt nature <b>Bio Les Roches</b>    Suisse nature</p>	
	<p>Mercredi</p>			<p>Filet de lieu noir MSC  - Sauce au curry  Riz de camargue IGP aux petits légumes   <b>Edam Bio</b>   <b>Orange Bio</b> </p>
	<p>Jeudi</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  Roulé végétal goût merguez  Purée de pommes de terre  Tomme noire IGP </p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette  Roulé végétal goût merguez  Nuggets végétarien de blé  Purée de pommes de terre  Tomme noire IGP   Munster AOP </p>	
	<p>Vendredi</p>	<p>Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et maïs  - Vinaigrette  Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore  <b>Brocolis Bio</b>   <b>Yaourt arôme coco Bio</b> GAEC des 2 rivières - <b>(régional)</b>      Produit labellisé  Régional  Plat signature</p>	<p>Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et maïs  - Vinaigrette  Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette  Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore  Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce crème  <b>Brocolis Bio</b>   Brocolis Bio béchamel    <b>Yaourt arôme coco Bio</b> GAEC des 2 rivières - <b>(régional)</b>    <b>Yaourt arôme citron Bio</b> GAEC des 2 rivières - <b>(régional)</b>  </p>	