

Menu Visualisation Vaulx-En-Velin
Du 05/05/2025 au 09/05/2025




















*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 05/05/2025 au 09/05/2025

	<p>Lundi</p>	<p>Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale Semoule Bio  Yaourt arôme cerise Bio GAEC des 2 rivières - (régional)   Pomme VER </p>	<p>Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate Semoule Bio  Semoule Bio aux légumes Yaourt arôme cerise Bio GAEC des 2 rivières - (régional)   Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières - (régional)   Pomme VER  Orange</p>	
	<p>Mardi</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichons Batonnet pané de mozzarella Carottes persillées Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)  </p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichons Salade de pommes de terre et haricots verts Bio  Batonnet pané de mozzarella Carottes persillées Carottes et chou fleur béchamel Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)   Tomme noire IGP </p>	
	<p>Mercredi</p>			<p>Salade de coquillettes Bio, œuf et emmental  Cordon bleu de dinde FR  Épinards à la Béchamel Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon  </p>
	<p>Jeudi</p>			
	<p>Vendredi</p>	<p>Sauté de boeuf (régional)   - Sauce à la lombarde Rosti de pommes de terre Fourme de montbrison   Kiwi Bio     Origine France</p>	<p>Sauté de boeuf (régional)   - Sauce à la lombarde Émincé végétal au pois Bio  - Sauce à la lombarde Rosti de pommes de terre Fourme de montbrison   Bûche du pilat (régional)  Kiwi Bio  Pomme VER </p>	