

**VAULX EN VELIN 01 ECOLE MISTRAL**  
**Du 29/09/2025 au 03/10/2025**

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



Lundi

Taboulé (**semoule Bio**) <sup>Bio</sup>  
 Paupiette de dinde - Sauce chasseur  
**Haricots verts Bio** persillés <sup>Bio</sup>  
**Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)** <sup>Régional</sup> <sup>Labelisé</sup>

Mardi

Concombre - Vinaigrette aux fines herbes  
 Curry de carottes et pois chiche  
**Semoule Bio** <sup>Bio</sup>  
 Tomme noire IGP <sup>Labelisé</sup>

Mercredi

Jeudi

Nuggets végétarien de blé  
**Coquillettes Bio** <sup>Bio</sup>  
**Emmental Bio** râpé <sup>Bio</sup>  
**Banane Bio** <sup>Bio</sup>

Vendredi

Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette  
 Pavé de merlu MSC <sup>Labelisé</sup> - Sauce Dieppoise  
 Petits pois  
 Compote fraîche **pomme Bio** <sup>Bio</sup> <sup>Signature</sup>



**VAULX EN VELIN 01 ECOLE MISTRAL**  
**Du 29/09/2025 au 03/10/2025**

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Taboulé ( <b>semoule Bio</b> ) Taboulé libanais	Paupiette de dinde - Sauce chasseur Filet de saumon MSC - Sauce crème	<b>Haricots verts Bio</b> persillés <b>Haricots verts Bio</b> et pommes de terre	<b>Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)</b> Gouda	
<b>mardi</b>	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Concombre - Sauce bulgare	Curry de carottes et pois chiche Bolognaise de lentilles	<b>Semoule Bio</b> <b>Semoule Bio</b> aux légumes	Tomme noire IGP Tomme blanche	
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>		Nuggets végétarien de blé	<b>Coquillettes Bio</b> <b>Fusilli Bio</b> et ses petits légumes	<b>Emmental Bio</b> râpé Emmental	<b>Banane Bio</b> Pomme
<b>vendredi</b>	Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette	Pavé de merlu MSC - Sauce Dieppoise Pavé de merlu MSC - Sauce à la lombarde	Petits pois Mélange de petits pois et <b>carottes Bio</b>		Compote fraîche <b>pomme Bio</b>

**VAULX EN VELIN 01 ECOLE MISTRAL**  
**Du 29/09/2025 au 03/10/2025**

2 primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Taboulé ( <b>semoule Bio</b> ) Taboulé libanais	Paupiette de dinde - Sauce chasseur Filet de saumon MSC  - Sauce crème	<b>Haricots verts Bio</b> persillés <b>Haricots verts Bio</b> et pommes de terre	<b>Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)</b> Gouda	
mardi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Concombre - Sauce bulgare	Curry de carottes et pois chiche Bolognaise de lentilles	<b>Semoule Bio</b> <b>Semoule Bio</b> aux légumes	Tomme noire IGP Tomme blanche	
mercredi					
jeudi		Nuggets végétarien de blé	<b>Coquillettes Bio</b> <b>Fusilli Bio</b> et ses petits légumes	<b>Emmental Bio</b> râpé Emmental	<b>Banane Bio</b> Pomme
vendredi	Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette	Pavé de merlu MSC  - Sauce Dieppoise Pavé de merlu MSC  - Sauce à la lombarde	Petits pois Mélange de petits pois et <b>carottes Bio</b>		Compote fraîche <b>pomme Bio</b>