

VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON

Du 15/12/2025 au 19/12/2025

*1 - vaulx-en-velin 4 ele mat sans choix



Lundi

Paupiette au veau FR - Sauce moutarde
Haricots verts Bio à l'échalote
 Yaourt arôme vanille **Bio** GAEC des 2 rivières (**régional**)
Pomme Bio (**régional**)

Mardi

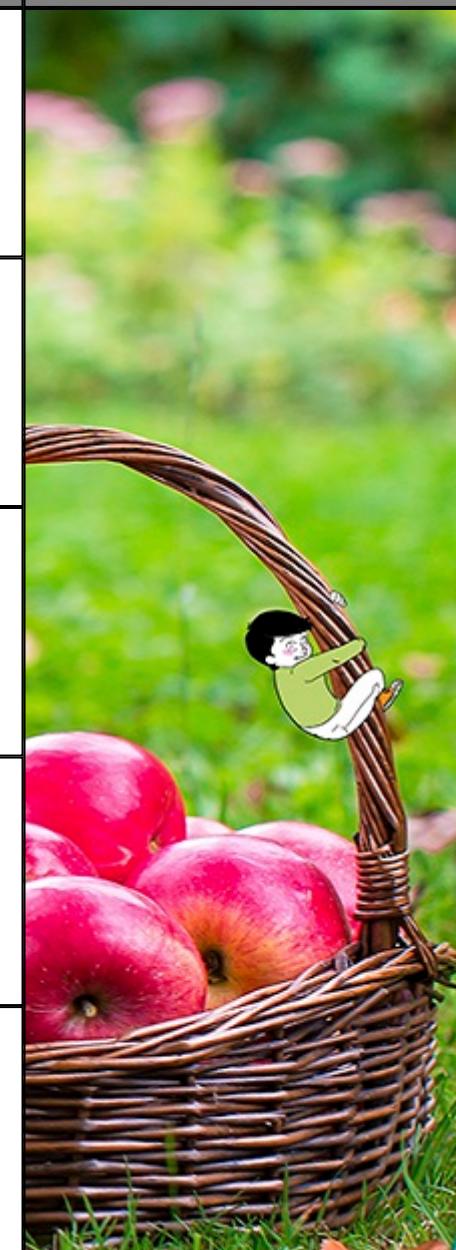
Carottes râpées (**régionales**) - Vinaigrette ciboulette
 Bolognaise de **lentilles Bio**
Coquillettes Bio
 Flan nappé caramel

Mercredi

Filet de saumon MSC - Sauce aux marrons et pain d'épices
 Pommes pin
 Clémentine - Friandise de Noël
 Cake du chef de fin d'annnée (framboise et chocolat)

Vendredi

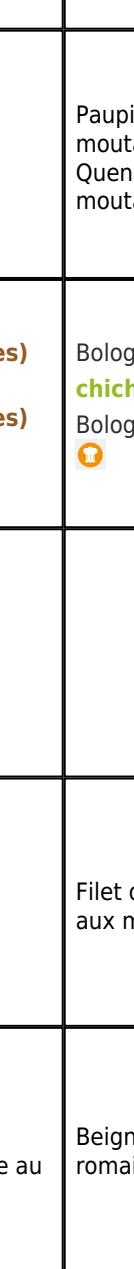
Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
 Brocolis béchamel
Poire Bio



VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON

Du 15/12/2025 au 19/12/2025

3 adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi		Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde Quenelle nature - Sauce moutarde	Haricots verts Bio à l'échalote  Haricots verts Bio persillés 	Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional)  Yaourt arôme framboise Bio GAEC des 2 rivières (régional) 	Pomme Bio (régional)  Orange Bio 	
	mardi	Carottes râpées (régionales)  - Vinaigrette ciboulette Carottes râpées (régionales)  - Vinaigrette au cumin	Bolognaise de légumes et pois chiche Bio  Bolognaise de lentilles Bio 	Coquillettes Bio  Coquillettes Bio et ses petits légumes 		Flan nappé caramel Flan au chocolat	
	mercredi						
	jeudi		Filet de saumon MSC  - Sauce aux marrons et pain d'épices	Pommes pin	Clémentine - Friandise de Noël	Cake du chef de fin d'annnée - (framboise et chocolat) 	
	vendredi	Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette Perles de pâtes - Vinaigrette au curry	Beignet de calamars à la romaine	Brocolis béchamel Brocolis persillés		Poire Bio  Banane Bio 	

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.
Toutes nos viandes de bœuf et de veau sont d'origine française

VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON

Du 15/12/2025 au 19/12/2025

2 primaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
api	lundi		Paupiette au veau FR - Sauce moutarde Quenelle nature - Sauce moutarde	Haricots verts Bio à l'échalote Haricots verts Bio persillés	Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional) Yaourt arôme framboise Bio GAEC des 2 rivières (régional)	Pomme Bio (régional) Orange Bio	
	mardi	Carottes râpées (régionales) - Vinaigrette ciboulette Carottes râpées (régionales) - Vinaigrette au cumin	Bolognaise de légumes et pois chiche Bio Bolognaise de lentilles Bio	Coquillettes Bio Coquillettes Bio et ses petits légumes		Flan nappé caramel Flan au chocolat	
	mercredi						
	jeudi		Filet de saumon MSC - Sauce aux marrons et pain d'épices	Pommes pin	Clémentine - Friandise de Noël	Cake du chef de fin d'annnée - (framboise et chocolat)	
	vendredi	Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette Perles de pâtes - Vinaigrette au curry	Beignet de calamars à la romaine	Brocolis béchamel Brocolis persillés		Poire Bio Banane Bio	

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.
Toutes nos viandes de bœuf et de veau sont d'origine française