

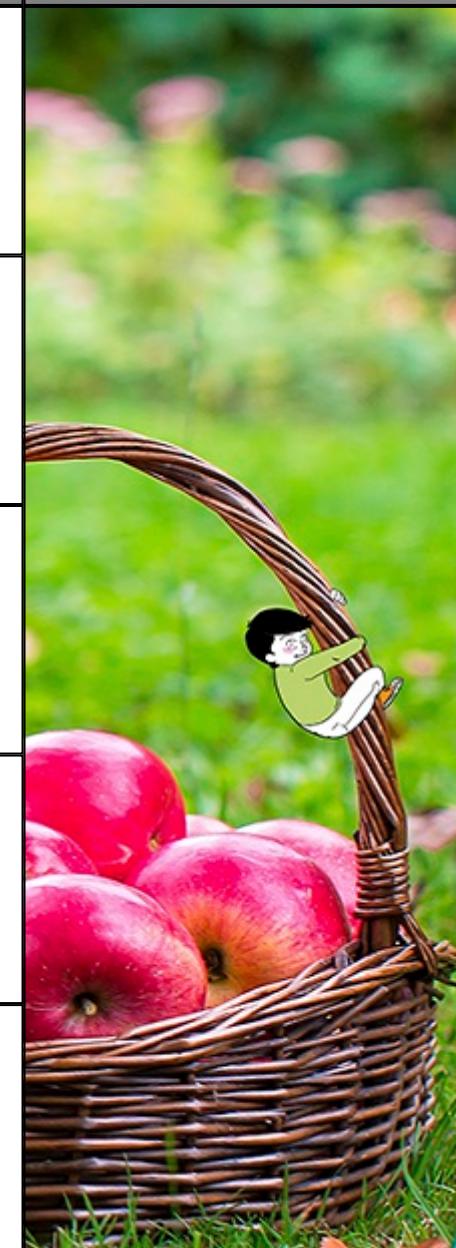
VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

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



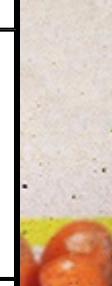
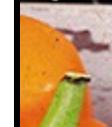
| | | |
|--|----------|--|
| | Lundi | Croziflette au fromage (plat complet) Yaourt nature Bio de la Laiterie de la Roche (régional) - et sucre Orange Bio |
| | Mardi | Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette à l'échalote Filet de saumon MSC - Sauce aurore Chou-fleur CE2 persillé Flan au chocolat |
| | Mercredi | |
| | Jeudi | Bolognaise de boeuf Fusilli Bio Emmental Bio Pomme Bio (régional) |
| | Vendredi | Cake du chef emmental et mimolette Filet de Poisson pané MSC Épinards à la béchamel Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguées (régional) |



VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

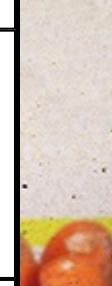
3 adulte

| | | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts | |
|--|-----------------|--|---|--|---|---|---|
|  | lundi | | Gratin de pommes de terre façon tartiflette (plat complet)  Croziflette au fromage (plat complet)  | | Yaourt nature Bio de la Laiterie de la Roche (régional)  - et sucre Yaourt Bio arôme framboise de la ferme GAEC des 2 rivières - (régional)  | Orange Bio  Poire (régional)  |  |
|  | mardi | Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette à l'échalote Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette au pesto | Oeufs durs - Sauce aurore Filet de saumon MSC  - Sauce aurore | Chou-fleur CE2 persillé  Gratin de chou fleur CE2 béchamel  | | Flan au chocolat Flan à la vanille |  |
|  | mercredi | | | | | |  |
|  | jeudi | | Bolognaise de boeuf   Bolognaise de lentilles Bio  | Fusilli Bio  Fusilli Bio et ses petits légumes  | Emmental Bio  Gouda Bio  | Pomme Bio (régional)  Kiwi Bio  |  |
|  | vendredi | Cake du chef emmental et mimolette  | Filet de Poisson pané MSC  | Épinards à la béchamel Épinards béchamel à la vache qui rit | Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguées (régional)  Yaourt arôme banane au lait de la ferme des Ayguées - (régional)  | |  |

VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

2 primaire

| | | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts | |
|--|-----------------|--|---|--|--|--|---|
|  | lundi | | Gratin de pommes de terre façon tartiflette (plat complet)  Croziflette au fromage (plat complet)  | | Yaourt nature Bio de la Laiterie de la Roche (régional)  - et sucre Yaourt Bio arôme framboise de la ferme GAEC des 2 rivières - (régional)  | Orange Bio  Poire (régional)  |  |
|  | mardi | Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette à l'échalote Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette au pesto | Oeufs durs - Sauce aurore Filet de saumon MSC  - Sauce aurore | Chou-fleur CE2 persillé  Gratin de chou fleur CE2 béchamel  | | Flan au chocolat Flan à la vanille |  |
|  | mercredi | | | | | |  |
|  | jeudi | | Bolognaise de boeuf   Bolognaise de lentilles Bio  | Fusilli Bio  Fusilli Bio et ses petits légumes  | Emmental Bio  Gouda Bio  | Pomme Bio (régional)  Kiwi Bio  |  |
|  | vendredi | Cake du chef emmental et mimolette  | Filet de Poisson pané MSC  | Épinards à la béchamel Épinards béchamel à la vache qui rit | Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguées (régional)  Yaourt arôme banane au lait de la ferme des Ayguées - (régional)  | |  |