

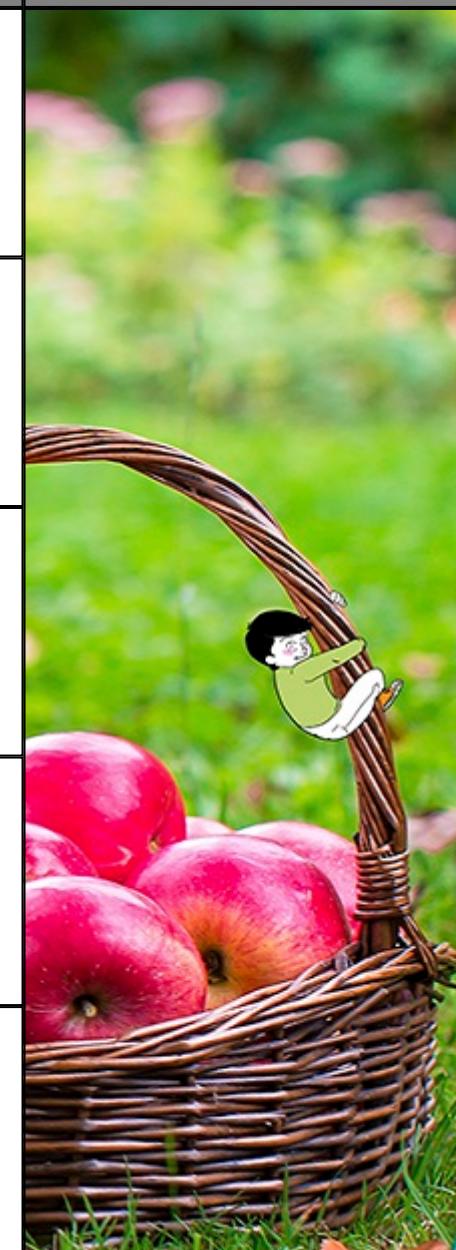
VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON

Du 19/01/2026 au 23/01/2026

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



Lundi		<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) </p> <p>Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce aigre douce</p> <p>Brocolis à l'ail</p> <p>Clémentine</p>
Mardi		<p>Endive - , croûtons nature - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Quenelle nature - Sauce napolitaine</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Le rond HVE de la ferme des Ayguées (régional) </p>
Mercredi		
Jeudi		<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise</p> <p>Filet de lieu noir MSC - Sauce curcuma</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Yaourt Bio arôme poire de la ferme GAEC des 2 rivières (régional) </p>
Vendredi		<p>Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique</p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage à raclette (plat complet) </p> <p>Pavés Bâlois </p>



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 19/01/2026 au 23/01/2026

3 adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Taboulé d'hiver (semoule Bio )	Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce aigre douce Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aigre douce	Brocolis à l'ail Brocolis béchamel		Clémentine Orange Bio 	
	mardi	Endive - , croûtons nature - Vinaigrette à l'échalote Endive - , croûtons nature - Vinaigrette aux agrumes	Oeufs durs - Sauce napolitaine Quenelle nature - Sauce napolitaine	Haricots verts Bio persillés  Haricots verts Bio aux oignons 	Le rond HVE de la ferme des Ayguées (régional)   Brique de vache HVE les 4 fermes (régionale)  		
	mercredi						
	jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette à la framboise Betteraves Bio  - Vinaigrette persillée	Chili sin carne  Filet de lieu noir MSC  - Sauce curcuma	Riz Bio créole  Riz Bio tomaté 	Yaourt Bio arôme poire de la ferme GAEC des 2 rivières - (régional)   Yaourt Bio arôme cerise de la ferme GAEC des 2 rivières - (régional)  		
	vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette (plat complet) 			Pavés Bâlois 	

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 19/01/2026 au 23/01/2026

2 primaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
api	lundi	Taboulé d'hiver (semoule Bio Bio) Taboulé libanais	Emincé de cuisse de poulet FR France - Sauce aigre douce Filet de colin d'Alaska MSC Régional - Sauce aigre douce	Brocolis à l'ail Brocolis béchamel		Clémentine Orange Bio Bio	
	mardi	Endive - , croûtons nature - Vinaigrette à l'échalote Endive - , croûtons nature - Vinaigrette aux agrumes	Oeufs durs - Sauce napolitaine Quenelle nature - Sauce napolitaine	Haricots verts Bio persillés Bio Haricots verts Bio aux oignons Bio	Le rond HVE de la ferme des Ayguées (régional) Brique de vache HVE les 4 fermes (régionale)		
	mercredi						
	jeudi	Betteraves Bio Bio - Vinaigrette à la framboise Betteraves Bio Bio - Vinaigrette persillée	Chili sin carne Filet de lieu noir MSC - Sauce curcuma	Riz Bio créole Bio Riz Bio tomaté Bio	Yaourt Bio arôme poire de la ferme GAEC des 2 rivières - (régional) Bio Yaourt Bio arôme cerise de la ferme GAEC des 2 rivières - (régional) Bio		
	vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette (plat complet)			Pavés Bâlois	

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