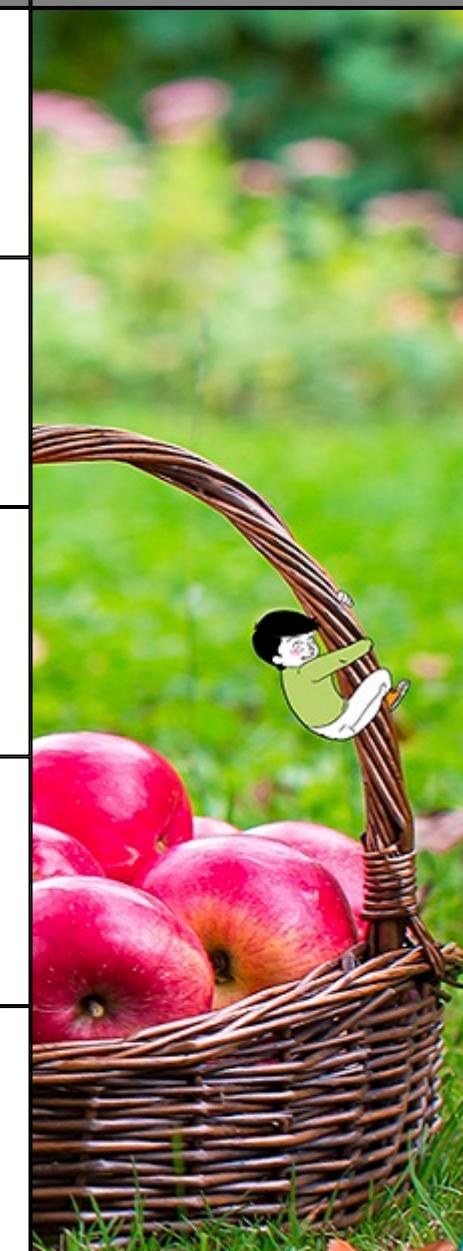


VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

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



		Lundi	<p>Couscous végétarien aux légumes et pois chiches Semoule Bio Cantal AOP Crème dessert chocolat au lait de la ferme Chambon (régionale) </p>
		Mardi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette ciboulette Filet de lieu noir MSC - Sauce crème Carottes CE2 persillées Yaourt nature Bio de la ferme GAEC des 2 rivières (régional) - et sucre</p>
		Mercredi	
		Jeudi	<p>Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards Rôti de dinde FR - Sauce aux épices Petits pois CE2 Banane Bio </p>
		Vendredi	<p>Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata (plat complet) Gouda Bio Compote fraîche pomme Bio poire </p>

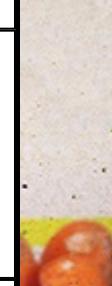


*Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.
Toutes nos viandes de bœuf et de veau sont d'origine française*

VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

3 adulte

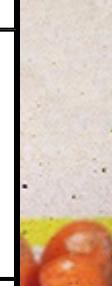
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi		Boulettes végétariennes - Sauce raz el hanout Couscous végétarien aux légumes et pois chiches	Semoule Bio  Semoule Bio au curcuma 	Cantal AOP  Bleu Charron HVE des 4 fermes - (régionale)  	Crème dessert chocolat au lait de la ferme Chambon - (régionale)   Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon - (régional)  	
	mardi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette ciboulette Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette ciboulette	Omelette (MEA) au fromage façon cake   Filet de lieu noir MSC  - Sauce crème	Carottes CE2 persillées  Carottes CE2 à l'ail 	Yaourt nature Bio de la ferme GAEC des 2 rivières (régional)   - et sucre Yaourt Bio arôme coco de la ferme GAEC des 2 rivières - (régional)  		
	mercredi						
	jeudi	Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards 	Rôti de dinde FR  - Sauce aux épices Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux épices	Petits pois CE2  Petits pois CE2 aux oignons 		Banane Bio  Kiwi Bio 	
	vendredi		Pennes HVE (blé et pois chiches) sauce crème et emmental (plat complet)   Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata (plat complet)  		Gouda Bio  Edam Bio 	Compote fraîche pomme Bio poire  	

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 26/01/2026 au 30/01/2026

2 primaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi		Boulettes végétariennes - Sauce raz el hanout Couscous végétarien aux légumes et pois chiches	Semoule Bio  Semoule Bio au curcuma 	Cantal AOP  Bleu Charron HVE des 4 fermes - (régionale)  	Crème dessert chocolat au lait de la ferme Chambon - (régionale)   Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon - (régional)  	
	mardi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette ciboulette Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette ciboulette	Omelette (MEA) au fromage façon cake   Filet de lieu noir MSC  - Sauce crème	Carottes CE2 persillées  Carottes CE2 à l'ail 	Yaourt nature Bio de la ferme GAEC des 2 rivières (régional)   - et sucre Yaourt Bio arôme coco de la ferme GAEC des 2 rivières - (régional)  		
	mercredi						
	jeudi	Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards 	Rôti de dinde FR  - Sauce aux épices Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux épices	Petits pois CE2  Petits pois CE2 aux oignons 		Banane Bio  Kiwi Bio 	
	vendredi		Pennes HVE (blé et pois chiches) sauce crème et emmental (plat complet)   Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata (plat complet)  		Gouda Bio  Edam Bio 	Compote fraîche pomme Bio poire  	

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