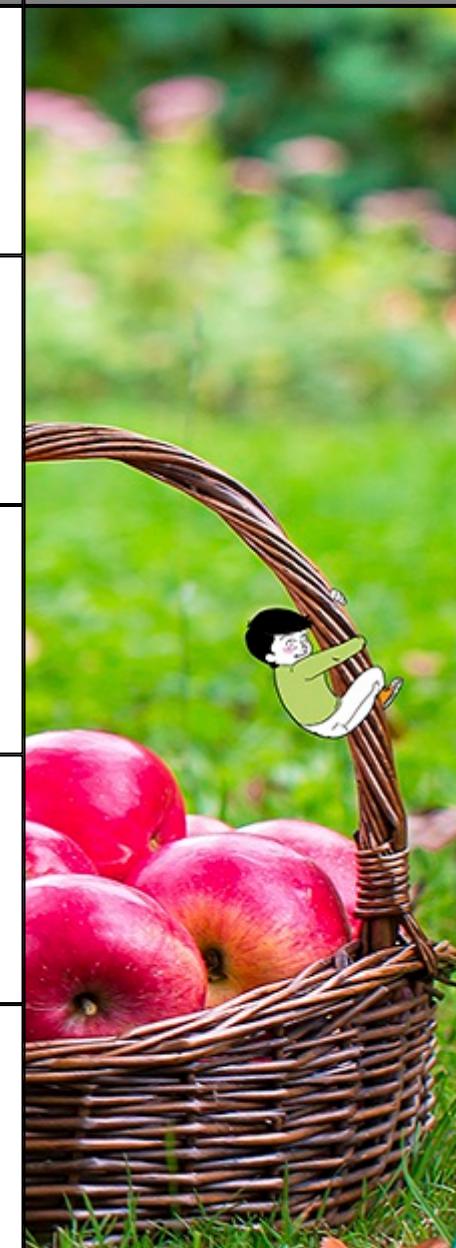


VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

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



Lundi		<p>Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette ciboulette Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés Pomme Bio (régional) </p>	
Mardi		<p>Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Poisson blanc meunière MSC Petits pois CE2 au jus Crème dessert vanille au lait de la ferme Chambon (régionale) </p>	
Mercredi			
Jeudi		<p>Riz Bio, butternut et emmental Bio façon risotto (plat complet) Yaourt Bio arôme framboise de la ferme GAEC des 2 rivières (régional) Banane Bio </p>	
Vendredi		<p>Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry doux Lentilles Bio au jus Saint Môret Bio Galette des rois</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 05/01/2026 au 09/01/2026

3 adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
api	lundi	Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette ciboulette Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette au pesto	Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne Quenelle nature - Sauce tomate	Haricots verts Bio persillés Haricots verts Bio aux oignons		Pomme Bio (régional) Orange Bio	
	mardi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Salade iceberg - Vinaigrette miel et balsamique	Poisson blanc meunière MSC	Petits pois CE2 au jus Mélange de petits pois CE2 et carottes CE2		Crème dessert vanille au lait de la ferme Chambon (régionale) Crème dessert chocolat au lait de la ferme Chambon - (régionale)	
	mercredi						
	jeudi		Pastasotto aux coquillettes Bio , butternut et fromage ail et fines herbes (plat complet) Riz Bio , butternut et emmental Bio façon risotto (plat complet)		Yaourt Bio arôme framboise de la ferme GAEC des 2 rivières (régional) Yaourt Bio arôme mûre de la ferme GAEC des 2 rivières - (régional)	Banane Bio Poire (régional)	
	vendredi		Boulettes végétariennes - Sauce au curry doux Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry doux	Lentilles Bio au jus Lentilles Bio à l'échalote	Saint Môret Bio Vache qui rit Bio	Galette des rois	

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 05/01/2026 au 09/01/2026

2 primaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
api	lundi	Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette ciboulette Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette au pesto	Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne Quenelle nature - Sauce tomate	Haricots verts Bio persillés Haricots verts Bio aux oignons		Pomme Bio (régional) Orange Bio	
	mardi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Salade iceberg - Vinaigrette miel et balsamique	Poisson blanc meunière MSC	Petits pois CE2 au jus Mélange de petits pois CE2 et carottes CE2		Crème dessert vanille au lait de la ferme Chambon (régionale) Crème dessert chocolat au lait de la ferme Chambon - (régionale)	
	mercredi						
	jeudi		Pastasotto aux coquillettes Bio , butternut et fromage ail et fines herbes (plat complet) Riz Bio , butternut et emmental Bio façon risotto (plat complet)		Yaourt Bio arôme framboise de la ferme GAEC des 2 rivières (régional) Yaourt Bio arôme mûre de la ferme GAEC des 2 rivières - (régional)	Banane Bio Poire (régional)	
	vendredi		Boulettes végétariennes - Sauce au curry doux Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry doux	Lentilles Bio au jus Lentilles Bio à l'échalote	Saint Môret Bio Vache qui rit Bio	Galette des rois	

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