

VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON

Du 23/02/2026 au 27/02/2026

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



Lundi

Salade de pâtes au brocoli et cheddar - , persil - Vinaigrette Caesar
Pané fromager
Haricots verts Bio tomatés
Pomme Bio (régional)

Mardi

Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce raz el hanout
Carottes CE2 à la crème
Saint martin HVE (type Saint Nectaire) des 4 fermes
Éclair au chocolat

Mercredi

Jeudi

Endive - Vinaigrette miel et balsamique - , croûtons nature
Sauté de poulet régional de la ferme de VEY - Sauce paprika
Purée de pommes de terre du Chef
Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon **(régional)**

Vendredi

Quenelle nature - Sauce napolitaine
Riz de Camargue IGP pilaf
Camembert 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 23/02/2026 au 27/02/2026

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de pâtes au brocoli et cheddar - , persil - Vinaigrette Caesar Mélange de fusilli Bio et cornichons - , oeuf - , persil - Vinaigrette	Pané fromager	Haricots verts Bio tomatés Haricots verts Bio à l'ail		Pomme Bio (régional) Orange Bio
mardi		Boulettes végétariennes - Sauce colombo Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce colombo	Carottes CE2 à la crème Carottes CE2 persillées	Saint martin HVE (type Saint Nectaire) des 4 fermes Cantal AOP	Éclair au chocolat Éclair à la vanille
mercredi					
jeudi	Endive - Vinaigrette miel et balsamique - , croûtons nature Endive - Vinaigrette aux agrumes - , croûtons nature	Sauté de poulet régional de la ferme de VEY - Sauce paprika Pavé de merlu MSC - Sauce paprika	Purée de pommes de terre du Chef		Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon - (régional) Crème dessert chocolat au lait de la ferme Chambon - (régionale)
vendredi		Filet de lieu noir MSC - Sauce napolitaine Quenelle nature - Sauce napolitaine	Riz de Camargue IGP pilaf Riz de Camargue IGP tomate	Camembert Bio Brie Bio	Banane Bio Mandarine

VAULX EN VELIN 09 ECOLE WALLON
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

2 primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Salade de pâtes au brocoli et cheddar - , persil - Vinaigrette Caesar Mélange de fusilli Bio et cornichons  - , oeuf - , persil - Vinaigrette	Pané fromager	Haricots verts Bio tomatés  Haricots verts Bio à l'ail 		Pomme Bio (régional)   Orange Bio 
mardi		Boulettes végétariennes - Sauce colombo Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce colombo	Carottes CE2 à la crème  Carottes CE2 persillées 	Saint martin HVE (type Saint Nectaire) des 4 fermes  Cantal AOP 	Éclair au chocolat Éclair à la vanille
mercredi					
jeudi	Endive - Vinaigrette miel et balsamique - , croûtons nature Endive - Vinaigrette aux agrumes - , croûtons nature	Sauté de poulet régional de la ferme de VEY  - Sauce paprika Pavé de merlu MSC  - Sauce paprika	Purée de pommes de terre du Chef 		Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon - (régional)   Crème dessert chocolat au lait de la ferme Chambon - (régionale)  
vendredi		Filet de lieu noir MSC  - Sauce napolitaine Quenelle nature - Sauce napolitaine	Riz de Camargue IGP pilaf  Riz de Camargue IGP tomate 	Camembert Bio  Brie Bio 	Banane Bio  Mandarine