

**VAULX EN VELIN 19 ECOLE LANGEVIN**  
**Du 15/06/2026 au 19/06/2026**

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



<b>Lundi</b>	<p>Carottes râpées (<b>régionales</b>) 🇫🇷 - Vinaigrette à l'aneth  <b>Tortelloni Bio</b> pomodora mozzarella sauce tomate (plat complet) 🇫🇷                  Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon (<b>régional</b>) 🇫🇷</p>
<b>Mardi</b>	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>) 🇫🇷                  Oeufs durs - Sauce béchamel                  Épinards à la béchamel                  Nectarine jaune</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette                  Poisson pané pour fish burger - Pain burger - , ketchup                  Potatoes - , ketchup                  Cheddar                  Brownie du chef à la noix de pécan 🇫🇷</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Concombres - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette                  Emincé de cuisse de poulet FR 🇫🇷 - Sauce Tandoori  <b>Boulgour Bio</b> 🇫🇷 - Sauce Tandoori                  Cantal AOP 🇫🇷</p>



**VAULX EN VELIN 19 ECOLE LANGEVIN**  
**Du 15/06/2026 au 19/06/2026**

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carottes râpées ( <b>régionales</b> ) 🌱 - Vinaigrette à l'aneth Carottes râpées ( <b>régionales</b> ) 🌱 - Vinaigrette au citron	<b>Tortelloni Bio</b> pomodore mozzarella sauce fromagère (plat complet) <b>Tortelloni Bio</b> pomodore mozzarella sauce tomate (plat complet)			Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon - ( <b>régional</b> ) Crème dessert noisette HVE <b>au lait de la ferme Chambon</b>
<b>mardi</b>	Taboulé ( <b>semoule Bio</b> ) Taboulé libanais	Omelette (MEA) façon cake Oeufs durs - Sauce béchamel	Épinards à la béchamel Épinards à la vache qui rit		Nectarine jaune <b>Pomme Bio (régionale)</b>
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette	Poisson pané pour fish burger - Pain burger - , ketchup	Potatoes - , ketchup	Cheddar	Brownie du chef à la noix de pécan
<b>vendredi</b>	Concombres - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Concombres - Vinaigrette basilic	Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce Tandoori Filet de lieu noir MSC  - Sauce Milanaise	<b>Boulgour Bio</b>	Cantal AOP Saint Nectaire AOP	

**VAULX EN VELIN 19 ECOLE LANGEVIN**  
**Du 15/06/2026 au 19/06/2026**

2 primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carottes râpées ( <b>régionales</b> ) 🌱 - Vinaigrette à l'aneth Carottes râpées ( <b>régionales</b> ) 🌱 - Vinaigrette au citron	<b>Tortelloni Bio</b> pomodore mozzarella sauce fromagère (plat complet) <b>Tortelloni Bio</b> pomodore mozzarella sauce tomate (plat complet)			Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon - ( <b>régional</b> ) Crème dessert noisette HVE <b>au lait de la ferme Chambon</b>
<b>mardi</b>	Taboulé ( <b>semoule Bio</b> ) Taboulé libanais	Omelette (MEA) façon cake Oeufs durs - Sauce béchamel	Épinards à la béchamel Épinards à la vache qui rit		Nectarine jaune <b>Pomme Bio (régionale)</b>
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette	Poisson pané pour fish burger - Pain burger - , ketchup	Potatoes - , ketchup	Cheddar	Brownie du chef à la noix de pécan
<b>vendredi</b>	Concombres - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Concombres - Vinaigrette basilic	Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce Tandoori Filet de lieu noir MSC  - Sauce Milanaise	<b>Boulgour Bio</b>	Cantal AOP Saint Nectaire AOP	