

VAULX EN VELIN 19 ECOLE LANGEVIN
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

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



Lundi

Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce tomate (plat complet)
 Yaourt aromatisé
Pomme Bio (régionale)

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique - , croûtons nature
 Paupiette au veau FR - Façon Marengo
 Purée de pommes de terre du Chef
 Crème dessert HVE de la ferme des Aiguées au chocolat **(régionale)**

Mercredi

Jeudi

Taboulé libanais
 Omelette (MEA) au fromage façon cake
 Ratatouille
 Fruit de saison - .






Vendredi

Filet de Poisson pané MSC
 Gratin de **brocolis Bio**
 Verre de **lait Bio**
 Cake du chef aux pépites de chocolat















VAULX EN VELIN 19 ECOLE LANGEVIN
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

3 adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce fromagère (plat complet)  Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce tomate (plat complet) 		Yaourt aromatisé Yaourt Bio sucré 	Pomme Bio (régionale)   Orange Bio 
mardi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique - , croûtons nature Salade iceberg - Vinaigrette façon Caesar - , croûtons nature	Paupiette au veau FR  - Façon Marengo Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua	Purée de pommes de terre du Chef 		Crème dessert HVE de la ferme des Aiguées au chocolat - (régionale)   Crème dessert HVE de la ferme des Aiguées vanille (régionale)  
mercredi					
jeudi	Taboulé libanais Taboulé de lentilles corail Bio 	Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au thym Omelette (MEA) au fromage façon cake  	Ratatouille Gratin de courgettes		Fruit de saison - .
vendredi		Filet de Poisson pané MSC 	Gratin de brocolis Bio  Brocolis Bio persillés 	Verre de lait Bio 	Cake du chef aux pépites de chocolat 

VAULX EN VELIN 19 ECOLE LANGEVIN
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

2 primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		<p>Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce fromagère (plat complet) </p> <p>Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce tomate (plat complet) </p>		<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt Bio sucré </p>	<p>Pomme Bio (régionale)  </p> <p>Orange Bio </p>
mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique - , croûtons nature</p> <p>Salade iceberg - Vinaigrette façon Caesar - , croûtons nature</p>	<p>Paupiette au veau FR  - Façon Marengo</p> <p>Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua</p>	<p>Purée de pommes de terre du Chef </p>		<p>Crème dessert HVE de la ferme des Aiguées au chocolat - (régionale)  </p> <p>Crème dessert HVE de la ferme des Aiguées vanille (régionale)  </p>
mercredi					
jeudi	<p>Taboulé libanais</p> <p>Taboulé de lentilles corail Bio </p>	<p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au thym</p> <p>Omelette (MEA) au fromage façon cake  </p>	<p>Ratatouille</p> <p>Gratin de courgettes</p>		<p>Fruit de saison - .</p>
vendredi		<p>Filet de Poisson pané MSC </p>	<p>Gratin de brocolis Bio </p> <p>Brocolis Bio persillés </p>	<p>Verre de lait Bio </p>	<p>Cake du chef aux pépites de chocolat </p>