

WWW - Menu Visualisation Vaulx-En-Velin
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

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

*2 - vaulx-en-velin 4 ele prim self

*3 - vaulx-en-velin mercredi + vac 4 ele sans choix

WWW - Menu Visualisation Vaulx-En-Velin
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Lundi	Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce tomate - (plat complet)  Yaourt Bio arôme poire de le ferme GAEC des 2 rivières (régional)   Prune	Pastachiches (pois chiches) HVE  - Sauce basquaise Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce tomate - (plat complet)  Yaourt Bio arôme poire de le ferme GAEC des 2 rivières (régional)   Yaourt Bio arôme mûre de la ferme GAEC des 2 rivières (régional)   Prune Orange Bio 	
Mardi	Filet de colin d'Alaska MSC  - Façon tajine Purée de pommes de terre et carottes Cantal AOP  Pomme Bio (régionale)  	Filet de colin d'Alaska MSC  - Façon hongroise Filet de colin d'Alaska MSC  - Façon tajine Purée de pommes de terre et carottes Cantal AOP  Tomme noire IGP  Pomme Bio (régionale)   Raisin blanc	
Mercredi			Quenelles natures - Sauce Milanaise Haricots verts Bio persillés  Coulommiers Nectarine blanche
Jeudi	Taboulé de semoule Bio à la tomate  Paupiette au veau FR  - Sauce Italienne Gratin de chou romanesco Banane Bio 	Taboulé de semoule Bio à la tomate  Taboulé (semoule Bio)  Paupiette au veau FR  - Sauce Italienne Tarte au fromage Gratin de chou romanesco Chou romanesco à la béchamel au curry (fromage des Papilles d'Ardèche)  Banane Bio  Poire (régional) 	
Vendredi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Filet de limande MSC  - Sauce à la lombarde Gratin dauphinois  Gâteau du chef aux pralines roses   Produit labellisé  Origine France  Plat signature	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette miel et balsamique Sauté de poulet FR (régional)   - Sauce aux herbes Filet de limande MSC  - Sauce à la lombarde Gratin dauphinois  Gâteau du chef aux pralines roses 	