
































Ville de Vaulx-en-Velin - Menus des mois de janvier/février 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 8 janvier au 12 janvier	Carottes râpées maison Colin ail et fines herbes Purée de pommes de terre  Camembert Flan au chocolat	Salade de haricots verts Semoule façon couscous (semoule, légumes couscous, bouillon de légumes, tomates, raisins, pois chiches, coriandre, cumin, curcuma) Gouda Fruit de saison 	Salade de coquillettes  au pesto Gigot d'agneau sauce printanière (tomates, herbes de Provence, mélange de légumes) Jardinière de légumes Rondelé à la fleur de sel de Camargue Fruit de saison	EPIPHANIE Salade chou chou (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise) Cubes de Colin sauce lombarde (ciboulette, tomates, oignons, safran) Petits pois  saveur du midi (basilic, oignons, ail) Yaourt nature  Galette des Rois
Période du 15 janvier au 19 janvier	Céleri rémoulade Sauté de boeuf bourguignon (carottes, champignons de Paris, herbes de Provence) Riz  créole Brie Compote de pommes fraises 	Salade de pommes de terre  à la catalane (tomates, poivrons, ciboulette, olives) Steak haché de thon aux olives Carottes fraîches cuites à l'étouffée Saint Nectaire Fruit de saison	Laitue iceberg Omelette nature Epinards  à la béchamel Petit gervais aux fruits Cake nature  maison	Chou fleur vinaigrette Médaille de merlu sauce basquaise Blé  aux petits légumes Fromage fondu Fruit de saison 
Période du 22 janvier au 26 janvier	Salade de lentilles  Pavé de poisson mariné au citron Emincé de poireau béchamel Saint Môret Fruit de saison 	Chou rouge râpé  vinaigrette Boulette de soja méditerranéenne (citron, herbes de Provence, mayonnaise, fromage blanc) Spaetzle Fromage blanc nature Pain d'épices	Carottes râpées maison Merlu sauce safranée Boulgour  Montboissier Crème dessert à la vanille	Salade de betteraves  Sauté de boeuf chasseur (champignons de Paris, tomates, oignons, estragon) Purée de céleri et pommes de terre Camembert Fruit de saison
Période du 29 janvier au 2 février	Salade coleslaw  Steak haché cabillaud cubaine (tomates, crème, curry, cumin) Polenta Yaourt nature  les 2 vaches Compote pommes abricots 	Thon mayonnaise Quenelle nature sauce aurore Haricots verts  aux parfums du jardin (tomates, ciboulette, échalote) Edam Fruit de saison 	Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux, pommes de terre) Rôti de veau froid Macaronis  / Ketchup Carré de l'est Fruit de saison	CHANDELEUR Endives vinaigrette Filet de limande meunière Carottes  persillées Croc'lait Crêpes sucrées à la vanille
Période du 5 février au 9 février	Taboulé libanais  (boulgour) Pépité de poisson pané Chou-fleur  béchamel Bûchette mi-chèvre Pêches au sirop léger	Macédoine mayonnaise Emincé de poulet aux olives Lentilles  Tartare ail et fines herbes Fruit de saison 	BLANC COMME NEIGE Chou blanc vinaigrette Filet de hoki à la crème Riz  créole Tomme blanche Ile flottante	Salade verte  Omelette nature Petits pois Yaourt nature  les 2 vaches Tarte flan framboise maison