




























































	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 23 avril au 27 avril	Salade de penne  à la catalane (tomates, poivrons, olives, ciboulette...) Oeufs durs à la béchamel Epinards hachés  béchamel Montboissier Fruit de saison	Macédoine de légumes vinaigrette Médaille de merlu à l'oseille Riz créole Brie Fruit de saison 	Concombre, vinaigrette maison à la ciboulette Sauté de boeuf sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin, oignons...) Semoule  Croc'lait Liégeois à la vanille	Laitue iceberg Pavé de poisson mariné au citron Petits pois miel orange (coriandre, miel, jus  d'oranges, échalotes...) Yaourt nature  Roulé au chocolat
Période du 30 avril au 4 mai	Radis et beurre Steak haché de thon sauce lombarde (<i>crème, tomates, épices paëlla, ciboulette, ail...</i>) Blé  au cumin Gouda Crème dessert au caramel	FÉRIÉ	Salade de betteraves Macaronis à l'italienne  (lentilles, oignons, brunoise de légumes, olives, tomates, herbes de <i>Provence...</i>) Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Taboulé Sauté de porc au jus Sans porc : Sauté de poulet au jus Carottes persillées Fromage fondu Fruit de saison 
Période du 7 mai au 11 mai	Carottes râpées maison Poulet sauté sauce forestière (crème, <i>champignons de Paris, ail, oignons...</i>) Riz  créole Camembert Compote pommes poires 	FÉRIÉ	FÉRIÉ	Salade de blé  à la catalane (tomates, <i>poivrons, olives, ciboulette...</i>) Nuggets de poisson Petits pois  saveur du jardin (ciboulette, <i>échalote, tomates...</i>) Brebis crème Fruit de saison
Période du 14 mai au 18 mai	Salade de pommes de terre Pavé de poisson mariné au citron Chou-fleur  Carré de l'est Compote de pommes pêches 	Carottes  râpées maison Sauté de boeuf à la tomate Pêlé-mêlé provençal et blé (tomates, <i>courgettes, aubergines, poivrons...</i>) Saint Paulin Flan au chocolat	LE ROUGE FAIT SON SHOW Soupe andalouse (tomates, poivrons, <i>basilic...</i>) Cubes de Colin à la provençale (tomates, olives, herbes de Provence) Riz à la tomate Yaourt brassé  à la fraise Pastèque	Salade verte  Lasagnes au saumon P'tit Louis Ananas au sirop
Période du 21 mai au 25 mai	FÉRIÉ	Salade de lentilles  Colin sauce aurore (tomates, muscade, lait, <i>crème...</i>) Ratatouille Coulommiers Compote pommes bananes 	 Carottes râpées à la méridionale (mayonnaise, épices paëlla, ail, basilic, huile <i>d'olive...</i>) Poisson mariné au thym Epinards  à la béchamel Fromage fondu Beignet aux pommes	Salade de betteraves  Rôti de veau au jus Haricots blancs à la tomate Yaourt brassé  à la banane Fruit de saison 
Période du 28 mai au 1er juin	Tomate et concombre Sauté de boeuf provençal (tomates, herbes <i>de Provence, olives, ail...</i>) Boulogne  Rondelé aux noix Flan nappé caramel	Salade de penne à la parisienne (tomates, <i>échalotes, basilic, maïs...</i>)  Steak de Colin sauce fromage frais (Saint Morêt, champignons, ciboulette, ail, jus <i>de pommes...</i>)  Courgettes  à l'ail Edam Fruit de saison 	Melon jaune Omelette nature Printanière de légumes Saint Nectaire AOC Compote pommes abricots 	MENU AMERICAIN Salade coleslaw  Pépite de poisson pané Pommes rissolées / ketchup Crème anglaise Façon Brownie maison

Ville de Vaulx-en-Velin - Menus des mois de juin/juillet 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 4 juin au 8 juin	<p>Surimi mayonnaise Quenelles sauce mornay (emmental, <i>muscade, lait, crème...</i>) Haricots verts  à l'ail Emmental Fruit de saison </p>	<p>Macédoine de légumes Médailon de merlu sauce ciboulette Riz  créole Petit Montebourg sucré Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID Radis et beurre Thon mayonnaise Taboulé  Brebis crème Crème dessert à la vanille</p>	<p>Pastèque Gigot d'agneau sauce charcutière (tomates, <i>oignons, cornichons, moutarde...</i>) Epinards hachés  béchamel Cotentin nature Cake framboise spéculos maison</p>
Période du 11 juin au 15 juin	<p>Laitue iceberg Cubes de saumon sauce lombarde (tomates, <i>ciboulette, crème, épices paëlla, ail...</i>) Semoule  Mimolette Compote pommes abricots </p>	<p>Rillettes de la mer maison (sardine) Sauté de boeuf basquaise (tomates, poivrons, <i>herbes de Provence...</i>) Ratatouille  et coquille  Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison </p>	<p>Salade de pommes de terre à la catalane (<i>tomates, poivrons, olives, ciboulette...</i>) Omelette nature Courgettes  Ai Pesto Camembert Fruit de saison </p>	<p>Salade de tomates Cubes de Colin sauce citron Riz  créole Fraidou Pêches au sirop léger</p>
	FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS			
Période du 18 juin au 22 juin	<p>Salade de penne  à la californienne (<i>tomates, ananas, petits pois, maïs, ciboulette...</i>) Steak haché de cabillaud sauce provençale (<i>tomates, olives, herbes de Provence...</i>) Gratin du sud (courgettes) Bûchette mi-chèvre Fruit de saison </p>	<p>Crèmeux de betterave  Escalope de blé panée et sauce méditerranéenne Purée de pommes de terre Brie Melon jaune</p>	<p>Batonnets de carottes et sauce fromage blanc ciboulette Rôti de veau au basilic Lentilles  Yaourt nature  les 2 vaches Smoothie pomme framboise maison</p>	<p>Salade grecque (tomates, concombre, olives, dés de brebis) Filet de limande meunière Piperade Petit moulé ail et fines herbes Clafoutis aux cerises maison</p>
Période du 25 juin au 29 juin	<p>Crêpe au fromage Oeufs durs Petits pois très fins  Tomme blanche Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade de tomates Steak haché de cabillaud sauce cubaine (<i>tomates, crème, curry, paprika, cumin...</i>) Riz créole Croc'lait Compote pommes abricots </p>	<p>Concombre  vinaigrette Salade de haricots verts au thon Petit Montebourg sucré  Gâteau ananas caramélisé maison</p>	<p>Betteraves vinaigrette Boulettes d'agneau sauce colombo (crème, <i>oignons, poivrons, épices colombo...</i>) Spirales  Montboissier Fruit de saison </p>
Période du 2 juillet au 6 juillet	<p>Radis râpé vinaigrette Sauté de boeuf sauce curry Boulgour  Cotentin nature Compote de pommes</p>	<p>Taboulé  Boulettes de soja tomate basilic sauce à l'échalote Jeunes carottes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  Médailon de merlu sauce ciboulette Purée de courgettes et pommes de terre Coulommiers Milk Shake pomme pêche maison</p>	<p>EN AVANT LES VACANCES ! Pizza au fromage Chips Yaourt à boire à la fraise Fruit de saison Mini roulé au chocolat</p>