

Numéro semaine calendaire: 23		Semaine du:05/06/23 au:09/06/23				Sélectionnez votre établissement:			
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
	Composantes		Composantes		Composantes		Composantes		Composantes
ENTREES	salade verte et surimi	concombre en salade	salade verte et maïs	salade de pâtes thon concombre tomate	salade verte à l'emmental	tarte au fromage	salade verte et croutons	salade verte	salade verte aux pommes
	salade d' artichauts		pamplemousse		radis locaux à la croque		tortilla		pizza fromage
	carottes râpées locales		pois chiche à la tunisienne		rosette		tomate cœur de bœuf mozzarella		jambon blanc
PLATS	filet de hoki sauce ciboulette	paupiette de veau sauce vin blanc	brochette de dinde à la crème	Merguez grillées	blanquette de veau local à l'ancienne	côte de porc charcutière	poulet yassa	estouffade de bœuf local à la provençale	pané fromager
	sauté de porc à l'ananas	gratin de fruits de mer	cœur de merlu à la noix de	filet de hoki façon papillote	tortis végétarienne	filet de hoki au curry	poisson sauce tartare	nugget's de poisson	macaronis bolognaise (plat unique)
ACCOMPAGNEMENT	lentilles aux oignons	riz créole	gratin dauphinois	semoule	tortis	ébly	PDT sautée	polenta au fromage	macaronis au beurre
	chou-fleur persillé	ratatouille	petits pois au bouillon de légumes	légumes couscous	carottes aux olives	courgettes au beurre	poêlée brocolis champignons	tomates provençales	poêlée légumes locaux
PRODUITS LAITIERS	comté	gouda portion	tomme blanche	camembert portion	fromage blanc battu	carré fondu	brie	emmental portion	morbier
	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	yaourt aux fruits	yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	yaourt aux fruits	yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	crème dessert caramel	doonut's au sucre	compote de pêche	marron suisse	banane bio	kiwi	îles flottante	riz au lait	banane bio
	pêche melba		mousse chocolat		muffin		ananas frais		pomme
	pomme locale		kiwi		crème dessert chocolat		pana cotta aux fruits rouges		fraise au sucre

Menus conformes au GEMRCN ( juillet 2015 ) Validés par Nathalie MASSIT diététicienne nutritionniste

Menu conseil pour équilibre

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture locale

Plats végétariens

Produits labélisés

Lycée des métiers "Les Canuts"  
Vaulx en Velin  
Pour le Proviseur et par délégation  
L'Adjointe gestionnaire,  
  
Marie Hélène FRANCESCH