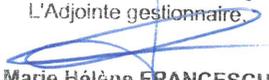


Numéro semaine calendaire: 3		Semaine du:15/01/24 au:19/01/24				Sélectionnez votre établissement:			
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	
Composantes		Composantes		Composantes		Composantes		Composantes	
ENTREES	 salade verte	salade de chou blanc local	 salade verte croustons	potage de légumes	 salade verte bûche de chèvre	Salade d'endives aux noix	 salade verte thon	salade coleslaw	 salade verte au surimi
	jambon blanc		pamplemousse		 cervelle des Canuts		 carottes râpées		 velouté Dubarry
	salade de PDT au hareng		 salade de haricots rouges		salade de riz aux crevettes		œuf mayonnaise		salade de betterave à l'orientale
PLATS	 chili végétarien	cœur de merlu sauce normande	 andouillette à la moutarde	 escalope de volaille locale sauce fromagère	 dos de colin sauce Célestine	 boulette de bœuf au basilic	 bœuf braisé local	 diot de Savoie	 poulet créole
	rôti de dinde locale à la tomate	 escalope de veau locale	 blanquette de poisson	hoki sauce tomate	 omelette au fromage	 brochette de poisson sauce orientale	poisson sauce tartare	 hoki sauce moules crème	cœur de merlu à la provençale
ACCOMPAGNEMENT	riz	farfalles	PDT sautées	ébly	Flageolets persillés	boullgour	PDT vapeur	lentilles	pennes
	haricots verts	courgettes en gratin	pois gourmand au beurre	poêlée campagnarde	flan de carottes	achards Antillais	ratatouille	tomates provençales	poêlée de légumes
PRODUITS LAITIERS	 cantal	bleu portion	tomme des Alpes	 brie portion	 emmental	 carré fondu	 morbier	 chanteneige	 fromage blanc battu
	Yaourt fermier		 Yaourt fermier			Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	
		 Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé				Yaourt aux fruits
DESSERTS	clémentine	ananas chantilly	fromage blanc compote pomme fraise	orange bio	compote de pêche	clémentine	banane bio	flan pâtissier	poire locale
	 crème dessert vanille		mousse au chocolat		 gâteau aux abricots		 riz au lait		 pomme locale
	chocolat liégeois		 pomme locale		 kiwi local		tarte citron		 orange bio

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

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

Marie Hélène FRANCESCH

 Menu conseil pour équilibre

 Produits issus de l'agriculture locale

 Plat fait maison

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Plats végétariens

 Produits labélisés