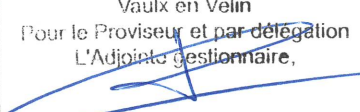


Numéro semaine calendaire:		4	Semaine du:22/01/24		au:26/01/24		Sélectionnez votre établissement:		
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes
ENTREES	salade verte œuf dur	allumette au fromage	salade verte et dés de jambon	carottes râpées	salade verte maïs	tarte tomate chèvre	 salade verte nature	velouté de courge	salade verte surimi
	salade piémontaise		 salade d'endive à l'emmental		potage de légumes		œuf mayonnaise		salade coleslaw
	 pois chiches à la tunisienne		verrine de fromage blanc surimi		 pamplemousse		betteraves en salade		 taboulé
PLATS	 quenelle de brochet sauce Nantua (Demaris)	 paupiette de poulet	 Dahl de lentilles au lait de coco (végétarien)	saucisse de Toulouse	 tortis végétarienne (plat unique)	 merlu façon papillote	 poulet au citron	 sauté de veau local au thym	 sauté de bœuf local à la provençale
	rôti de porc local aux champignons	cœur de merlu au beurre citronné	poisson pané et citron bio	 dos de colin sauce Saint-Malo	 steak haché sauce au poivre	 côte de porc locale charcutière	 filet de hoki sauce ciboulette	omelette aux fines herbes	poisson bordelaise
ACCOMPAGNEMENT	blé	polenta	PDT vapeur	haricots blancs	tortis au beurre	riz	Semoule	tagliatelles locales	frites
	flan de courgettes	navets braisés	salsifis à la crème d'ail	jardinière de légumes	endives locales à la béchamel	haricots verts persillés	chou-fleur persillé	épinards béchamel	carottes braisées
PRODUITS LAITIERS	mimolette	 gouda portion	 Saint Marcellin	cantafrais	 tomme de montagne	 fromage ail et fines herbe	 fromage blanc battu	 camembert portion	 bleu d'Auvergne
	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier		Yaourt fermier	Yaourt fermier
	 Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	 Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	pêche melba	Tarte aux pommes	pomme locale	flan nappé caramel	gâteau de semoule	kiwi local	clémentine	poire locale	 kiwi local
	île flottante		 beignet chocolat		 tartelette praline		 crème dessert caramel		banane bio
	 clémentine		poire"Belle Hélène"		orange bio		barre bretonne		clémentine

Menus conformes au GEMRCN (version juillet 2015) Validés par Nathalie MASSIT diététicienne nutritionniste et peuvent changer en fonction des possibilités d'approvisionnement

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



Entreprise du patrimoine vivant



Produits issus de l'agriculture biologique



Plats végétariens



Produits labélisés