

Numéro semaine calendaire:		6	Semaine du:05/02/24		au:09/02/24		Sélectionnez votre établissement:		
		Lundi	Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
		Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
		Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes
ENTREES		salade verte et pomme	concombres au curry	salade verte nature	salade de PDT au surimi	salade dés de jambon	crêpes au fromage	salade verte tomates	céleri local rémoulade
		œufs mayonnaise		Endives a l'émmental		potage de légumes locaux		salade de pâtes à la sicilienne	
		taboulé		Salade de riz		salade Sombbrero haricots rouge		pamplemousse	
PLATS		jambon grillé sauce crème	Escalope de volaille locale sauce tomate	sauté de porc au curry	merguez	colin à la grecque	quenelles locales sauce napolitaine	fricassée de dinde locale à l'ancienne	paupiette de veau au jus
		haricots blancs à la marocaine (végétarien)	dos de colin sauce barbecue	ramequin moules à la crème	rougail de poisson	pané du fromager	escalope de veau grillée	poisson bordelaise	cœur de merlu sauce ciboulette
ACCOMPAGNEMENT		PDT vapeur	ébly	frite	boulgour	macaronis	riz	purée	farfalle
		chou fleur braisé	ratatouille	carottes braisées	Achards antillais	petits pois au jus	champignons à la crème	haricots verts persillés	poêlée légumes
PRODUITS LAITIERS		saint-Paulin	brie portion	morbier	gouda portion	tomme des Alpes	bleu portion	fromage blanc battu	camembert portion
		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
DESSERTS		orange bio	compote de pommes	pêche melba	clémentine	tarte citron	ananas frais	clémentine	tarte chocolat
		liégeois chocolat		gâteau de semoule		cheese cake		beignet framboise	
		Île flottante		poire locale		banane bio		cocktail de fruits au sirop	

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 Héléne FRANCESCH

Menu conseil pour équilibre



Produits issus de l'agriculture locale



Plat fait maison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plats végétariens



Produits labélisés