

Numéro semaine calendaire:		7		Semaine du:12/02/24		au:16/02/24		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 et noix	salade verte nature	salade verte à l'emmental	potage de légumes	salade verte et pommes	carottes râpées	salade verte betteraves	macédoine de légumes mayonnaise	salade verte surimi								
		salade de chou fleur thon et olives			pamplemousse		salade de chou blanc au surimi		Salade d'endives et œuf dur		cervelle des Canuts							
		œuf mayonnaise			taboulé			salade de lentilles à l'orientale		quiche au fromage		saucisson (rosette)						
PLATS		Fricassée de volaille	filet de merlu sauce moule crème		goulash de bœuf local		merguez		filet de merlu à la niçoise	filet de colin sauce crème		rôti de porc local sauce tomate		brochette de dinde locale marinée à la mexicaine		poisson sauce tartare		
		poisson meunière et citron bio		côte de porc locale charcutière		omelette au fromage		rougail poisson		steak haché sauce tomate		steak de bœuf local		cœur de merlu sauce fruits de mer		quenelles locales sauce tomate		lasagnes végétariennes (plat unique)
ACCOMPAGNEMENT		riz	penne		frites		semoule		coquillettes	Haricots rouges à la créole		boullgour		PDT vapeur		macaronis		
		haricots verts persillés		brocolis au jus		petits pois (bouillon de légumes)		légumes couscous		flan de courgettes		pois gourmands		épinards béchamel		ratatouille		carottes locales
PRODUITS LAITIERS		comté	fromage ail et fines herbes		cantal		carré fondu		emmental		cabrette		bleu de l'Ain		chanteneige		fromage blanc battu	
		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		pomme locale		cocktail de fruits exotiques		poire belle Hélène		clémentine		fromage blanc compote de pomme		tarte citron		kiwi local		poire locale		clémentine
		mousse chocolat				Flan nappé caramel				tarte normande				tarte aux pommes				banane bio
		donut's au sucre				orange bio					banane bio				Gaufre au chocolat			

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

Menu conseil pour équilibre

Produits issus de l'agriculture locale

Produits issus de l'agriculture biologique

Plats végétariens

Produits labélisés

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

Marie Hélène FRANCESCH