

Numéro semaine calendaire : **39V** du : 23/09/2024 au : 27/09/2024 Sélectionnez votre établissement =>

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27											
ENTREES	salade verte et œufs durs	salade de tomate	salade verte mais	carottes râpées	équilibre	salade verte emmental	céleri rémoulade	salade verte et tomates	œufs durs mayonnaise	salade verte						
	équilibre	salade de chou-rouge	Rosette local (porc)			terrine de légumes		salade coleslaw		salade piémontaise (porc)						
	pamplemousse		équilibre	verrine Mechouia œuf croûtons		salade de lentilles aux oignons rouges		équilibre	tarte au fromage	équilibre	tomates Caprese					
PLATS	jambon grillé sauce crème	équilibre	boulette de bœuf à la napolitaine	équilibre	escalope de volaille sauce cajun	équilibre	rôti de veau local sauce provençale	équilibre	goulash de bœuf local	Steak Haché sauce Poivre	équilibre	Poulet rôti	équilibre	Chipolatas	équilibre	lasagne végétarienne
	équilibre	coeur de merlu épices et lait de coco	filet de hoki sauce crème	haricots blancs à la marocaine Végé	gratin de poisson	poisson sauce tartare	rougail poisson	équilibre	moules à la crème d'ail	filet de hoki sauce normande	poisson meunière					
ACCOMPAGNEMENT	semoule	Farfalles	PDT vapeur	boulgour	macaronis au beurre	riz créole	frites	lentilles aux oignons	coquillettes au beurre							
	champignons à la crème	courgette à l'Indienne	poêlée brocolis champignons	tomates provençales	chou de Bruxelles au jus	ratatouille	haricots verts maître d'hôtel	Petits pois	carottes persillées							
PRODUITS LAITIERS	équilibre	emmental	bleu portion	équilibre	saint Marcellin	carré fondu	équilibre	fromage blanc battu	camembert portion	morbier	cabrette	Saint-paulin				
	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt nature	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 aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé				
DESSERTS	fromage blanc à la cannelle	salade de fruits exotiques	équilibre	raisin	île flottante	compote de pêche	Fromage blanc à la crème de marron	équilibre	prunes	raisin	pomme locale					
	pomme locale		crème dessert chocolat			équilibre	muffin		tarte normande		raisin					
	équilibre	riz au lait	beignet framboise				banane bio		flan nappé		équilibre	banane bio				

for 006

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

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

équilibre menu conseil pour équilibre

Local & de saison produits issus de l'agriculture locale

bio produits issus de l'agriculture biologique

plats végétariens