

Numéro semaine calendaire : 40 V		du : 30/09/2024		au : 04/10/2024		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 30		Mardi 1		Mercredi 2		Jeudi 3		Vendredi 4	
ENTREES	salade verte maïs	endives noix fromage	salade verte et crouton	tarte tomate chèvre	salade verte et thon	carottes râpées	salade verte emmental	macédoine de légumes	salade verte aux crevettes
	équilibre salade de chou-fleur thon et olives		cervelle des Canuts		équilibre tomates mozzarella		équilibre salade de concombre		pamplemousse
	taboulé		salade de PDT au hareng		potage de légumes		salade de blé au surimi		équilibre Tarte au poireau
PLATS	équilibre Bœuf Bourguignon	équilibre côte de porc locale charcutière	équilibre Boulette d'agneau locale sauce curry	équilibre steack frais grillé	sauté de porc local au curry	nuggets de volaille	équilibre saucisson local (porc) Beaujolais	équilibre bouchée à la reine (dinde)	paupiette de veau au vin blanc
	cœur de merlu sauce barbecue	filet de hoki sauce ciboulette	poisson pané et citron bio	gratin de poisson	équilibre Colin Sauce Célestine	équilibre filet de hoki sauce moules crème	omelette au fromage	cœur de merlu au beurre citronné	équilibre tortis sauce tomate végétarienne
ACCOMPAGNEMENT	Riz safrané	polenta au fromage	frites	haricots rouges à la créole	macaronis	Boulgour beurre persil	Pomme de terre vapeur	riz à la ciboulette	tortis
	Aubergine à la tomate	Poêlée de légumes locaux	flan de courgettes	Brocolis à l'ail	carottes braisées	tomates provençales	chou-fleur	Petits pois au jus	haricots beurre persillés
PRODUITS LAITIERS	équilibre tomme blanche	équilibre mini babybel	équilibre fromage blanc battu	fromage ail et fines herbes	camembert	bleu portion	Saint Marcellin local	carré fondu	équilibre brie
	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	équilibre pomme locale	doonut's	poire	kiwi	tarte pomme rhubarbe	compote pomme fraise	équilibre tarte citron	banane bio	équilibre raisin selon arrivage
	fromage blanc et compote de fraise		équilibre tarte grillée aux abricots		équilibre cheese cake		salade de fruits au sirop		pomme locale
	mousse au chocolat		petit pot de flan praline		raisin selon arrivage		kiwi		poire

for 006

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

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

équilibre menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale

produits issus de l'agriculture biologique

plats végétariens