

Numéro semaine calendaire : 3 G/MHF/NM/COM du :13/01/2025 au : 17/01/2025 Sélectionnez votre établissement =>									
	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17				
ENTREES	salade verte au surimi	salade de chou blanc local équilibre	salade Lyonnaise	salade de haricots verts équilibre	salade verte au chèvre équilibre	Salade d'endives locales aux noix équilibre	salade verte tomates olives	salade coleslaw locale équilibre	salade verte équilibre
	tarte au fromage équilibre		pamplemousse équilibre		Cervelle de canuts		carottes râpées locales équilibre		Potage Saint-Germain aux croutons équilibre
	salade de PDT au hareng		salade de lentilles aux échalotes équilibre		salade de riz aux crevettes		jambon blanc local équilibre		Terrine de Saumon
PLATS	chili con carne équilibre	rôti de veau local aux champignons équilibre	Moussaka Végé Plat Unique équilibre	escalope de volaille locale sauce fromagère équilibre	sauté de porc locale à la provençale local équilibre	paupiette de poulet au vin blanc équilibre	rôti de dinde locale à la crème équilibre	Omelette à la Niçoise équilibre	Pâte Torti crème Florentine Végé Plat unique équilibre
	rougail poisson équilibre	nugget's de poisson	pané du fromager équilibre	blanquette de poisson	cœur de merlu sauce Célestine	brochette de poisson sauce orientale équilibre	Poisson Meunière et citron bio équilibre	filet de cabillaud sauce moules équilibre	dos de colin façon des corsaires équilibre
ACCOMPAGNEMENT	riz pilaf équilibre	purée équilibre	Farfale au pesto équilibre	ébly sauce tomates équilibre	Purée de Pois cassés équilibre	semoule équilibre	Pommes Rissolées équilibre	Riz Créole équilibre	Torti au beurre équilibre
	ratatouille équilibre	poireau en gratin équilibre	flan de courge locales équilibre	poêlée texane équilibre	Haricots Verts	achards Antillais	Petits Pois équilibre	Courgette au jus équilibre	poêlée de légumes locaux équilibre
PRODUITS LAITIERS	tomme de montagne équilibre	kiri	saint-nectaire équilibre	tartare ail et fines herbes équilibre	fourme d'Ambert équilibre	vache qui rit	camembert	pavé d'affinois équilibre	faiselle fromage blanc
	Yaourt fermier équilibre	Yaourt fermier équilibre	Yaourt fermier équilibre	Yaourt fermier équilibre	Yaourt fermier équilibre	Yaourt fermier équilibre	Yaourt fermier équilibre	Yaourt fermier équilibre	Yaourt fermier équilibre
	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé fermier Désiris équilibre
DESSERTS	clémentine équilibre	ananas chantilly équilibre	fromage blanc compote pêche	orange équilibre	pêches au sirop	pana cotta aux fruits rouges équilibre	banane équilibre	flan pâtissier équilibre	poire locale équilibre
	crème dessert vanille		gâteau de semoule		Tarte pomme rhubarbe équilibre		riz au lait équilibre		salade de fruits
	Liégeois de fruits		équilibre pomme locale		kiwi local		tartelette au chocolat		chou à la crème saint Honoré équilibre

for 006

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