

Numéro semaine calendaire : 2G/MHF/NM/COM		du : 06/01/2025		au : 10/01/2025		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 06		Mardi 07		Mercredi 08		Jeudi 09		Vendredi 10	
ENTREES	salade verte au thon	Célerie râpées locales 	salade verte vosgienne sans porc	salade de PDT aux poivrons frais 	salade verte et œufs durs	salade d'endives locales noix et bleu 	salade verte emmental 	œufs mayonnaise 	salade verte aux dés de jambon
	betteraves à la moutarde à l'ancienne 		Carottes râpées		pamplemousse 		verrine fromage blanc et surimi		pizza au fromage
	taboulé		 Crème Dubarry		salade de blé andalouse		saucisson rosette locale		macédoine de légumes à la russe
PLATS	paupiette de veau sauce échalotes	saucisse de Toulouse locale 	poulet rôti au citron bio 	steak frais local 	Rôti de veau 	brochette de volaille locale tandoori	Gratin de haricot blanc à la tomate (chapelure)	tagliatelles sauce bolognaise (plat unique) 	 rôti de dinde local à la crème
	omelette basquaise 	filet de cabillaud sauce crustacé	filet de colin sauce bouchot	pavé de saumon grillé	poisson Meunière et citron	 tajine de poisson	 poisson à la bordelaise	tagliatelles sauce au thon (Plat unique)	Gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	riz créole 	gnocchis locaux au beurre 	gratin dauphinois 	riz créole 	coquillettes 	semoule royale 	frites 		tortis
	haricots verts persillés	gratin de courgettes 	champignons à la crème 	ratatouille 	chou-fleur local braisé 	légumes couscous	Flan de carottes 		Fondue de poireaux locaux
PRODUITS LAITIERS	reblochon 	bleu portion 	faisselle fromage blanc 	pavé d'affinois 	tome de montagne 	gouda 	Fourme d'Ambert 	saint môret 	mimolette
	Yaourt fermier 	Yaourt fermier 	Yaourt fermier 	Yaourt fermier	Yaourt fermier 	Yaourt fermier 	Yaourt fermier 	Yaourt fermier 	Yaourt fermier
	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques
DESSERTS	orange 	beignet chocolat 	cocktail de fruits au sirop	clémentine 	barre bretonne crème anglaise	riz au lait 	clémentine	poire locale 	pomme locale
	île flottante		pomme locale 		tartelette au citron maison 		galette des rois 		orange
	compote de pêches		flan nappé caramel		banane		mousse au chocolat		 kiwi local

13

9

13

9

13

9

13

7

13

for 006

Menus conformes au règlement "Menus Couverts"
Lycée des métiers "Les Canuts"
Vaulx en Velin
Pour le Proviseur et par délégation
L'Adjointe gestionnaire,
Marie Héloïse FRANCESCH



menu conseil pour équilibre
produits issus de l'agriculture locale



produits issus de l'agriculture logique
plats végétariens