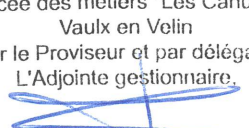




Numéro semaine calendaire : 50 GA/MHF		du : 09/12/2024		au : 13/12/2024		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 9		Mardi 10		Mercredi 11		Jeudi 12		Vendredi 13	
ENTREES	salade œuf dur	équilibre Antipasti mozzarella <b>Nouveau !</b>	salade verte dés de jambon	équilibre œufs mayonnaise	salade verte à l'emmental	équilibre Minestrone		équilibre Salade de pomme de terre	équilibre salade verte croûtons
	Salade coleslaw		Betteraves à la moutarde		équilibre carottes râpées		équilibre velouté de courge à la châtaigne		tarte au fromage
	équilibre salade de blé andalou		équilibre salade sombrero		pamplemousse		Feuilleté à l'Escargot <b>Nouveau !</b>		rosette locale
PLATS	équilibre Sauté de veau aux pommes et au cidre	équilibre escalope de dinde sauce tomate	Omelette	équilibre paleron de bœuf local braisé	équilibre boulette d'agneau	équilibre nugget's poulet	équilibre poulet rôti au caramel d'én... <b>Nouveau !</b>	équilibre steak haché sauce poivre	équilibre Purée au fromage façon Alligot <b>Nouveau !</b>
	Chili végétarien	blanquette de poisson	rougail de poisson	équilibre cœur de merlu sauce bonne femme	filet de hoki scc crème	nugget's poisson	équilibre cœur de merlu sauce crustacés	équilibre poisson scc tartare	équilibre dos de colin à la catalane
ACCOMPAGNEMENT	haricots rouge	coquillettes	pommes vapeurs	riz pilaf	macaronis	lentilles aux oignons	équilibre pomme forestine	riz créole	purée
	équilibre ratatouille	équilibre Fondue de poireaux	équilibre poellée de légumes	équilibre haricots verts persillés	équilibre Petits pois au bouillon de légumes	équilibre Flan Dubarry	équilibre poellée champêtre	équilibre tomates provençales	équilibre courgettes en gratin
PRODUITS LAITIERS	équilibre tomme de montagne local	équilibre bleu portion	équilibre Gouda	équilibre chanteneige	équilibre saint-paulin	équilibre fromage ail et fines herbes	équilibre Saint-Marcellin	équilibre cabrette	équilibre fromage blanc battu
	Yaourt fermier	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 clémentine	équilibre beignet pomme	Fromage blanc à la crème de marron	équilibre orange bio	compote de pommes	banane bio	équilibre Bande croquante 3 chocolats	équilibre compote de pomme	équilibre kiwi local
	brownie		équilibre pomme locale		équilibre Tarte praline maison		équilibre bande Fraise Citron façon madeleine <b>Nouveau !</b>		pomme
	crème dessert chocolat		compote de pêche		poire locale		clémentine/papillotes		orange bio

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 Héléne FRANCESCH

 menu conseil pour équilibre

 produits issus de l'agriculture locale

 produits issus de l'agriculture biologique

 plats végétariens