

Numéro semaine calendaire : 4 G-MHF-NM-COM		du : 20/01/2025		au : 24/01/2025		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi20		Mardi21		Mercredi22		Jeudi23		Vendredi24	
ENTREES	salade verte œuf et noix équilibre	Salade verte thon équilibre	salade verte et dés de jambon	salade d'endives locales au bleu et noix équilibre	salade verte	tarte au fromage équilibre	salade verte et tomates	velouté de courge locale équilibre	salade verte lyonnaise
	pamplemousse		carottes râpées locales équilibre		Minestrone de légumes locaux équilibre		Salade endives locales gruyère noix équilibre		salade coleslaw équilibre
	maquereau à la moutarde		cervelle des canuts et pain de mie		salade piémontaise		betteraves mimosas		taboulé
PLATS	boulettes Végé Napolitaine équilibre	Rôti de porc local aux champignons	Saucisse sauce Beaujolaise	escalope viennoise équilibre	steak haché sauce au poivre	côte de porc locale charcutière équilibre	Tartiflette (viande) plat unique équilibre	Blanquette de Dinde local grand-mère équilibre	Braisé de boeuf à la tomate équilibre
	cœur de merlu à la ciboulette	filet de cabillaud au beurre d'amande équilibre	Brandade de poisson maison plat unique équilibre	filet de lieu sauce Saint-Malo	paupiette de saumon sauce aurore	dos de colin façon papillote	Tartiflette (sans viande) plat unique équilibre	omelette aux fines herbes	poisson pané citron bio
ACCOMPAGNEMENT	lentilles locales à la provençale équilibre	macaronis au fromage équilibre	PDT vapeur équilibre	boulgour équilibre	Macaroni au beurre équilibre	frites équilibre		tagliatelles locales équilibre	purée équilibre
	flan de carotte	navets braisés équilibre	salsifis à la crème d'ail équilibre	jardinière de légumes équilibre	Gratin d'endives équilibre	chou-fleur à la béchamel équilibre		Poireaux béchamel équilibre	Brocolis persillé équilibre
PRODUITS LAITIERS	équilibre Morbier	bleu portion	Saint Marcellin équilibre	vache qui rit équilibre	tome de montagne équilibre	saint môret	Faisselle de fromage blanc équilibre	kiri équilibre	bleu de Bressan équilibre
	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	marron suisse maison	compote de poires et morceaux équilibre	pomme locale	flan nappé caramel équilibre	gâteau de semoule portion	kiwi local équilibre	clémentine	poire locale équilibre	kiwi local
	équilibre île flottante		Compote de pêches équilibre		beignet à la pomme		crème dessert caramel		banane
	clémentine		poire belle Hélène		équilibre banane		équilibre muffin's au chocolat (maison)		équilibre clémentine

for 006

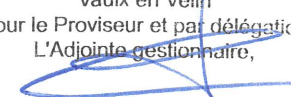
Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Nathalie MASSIT diététicienne nutritionniste

équilibre menu conseil pour équilibre

bio produits issus de l'agriculture logique

Local de saison produits issus de l'agriculture locale

végétarien plats végétariens

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

Marie Hélène FRANCESCH