

Numéro semaine calendaire : 6 G-MHF-NM-COM		du : 03/02/2025		au : 07/02/2025		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 3		Mardi 4		Mercredi 5		Jeudi 6		Vendredi 7	
ENTREES	salade verte roquefort 	concombres au curry 	salade verte au thon	salade de PDT au st 	salade Vosgienne sans porc 	Crêpe au fromage 	salade verte tomates	céleri local rémoulade 	salade verte et emmental œufs
	potage de légumes locaux 		carottes râpées locales 		tarte aux poireaux		salade de pâtes à la sicilienne		jambon blanc local 
	taboulé		salade de lentilles locales aux oignons rouges 		salade de pois chiches et artichauts		 chou rouge local vinaig 		feuilleté au fromage 
PLATS	escalope viennoise 	paupiette de veau au jus 	poulet rôti basquaise 	rôti de porc local à la bordelaise 	kébab	quenelles nature locales sauce napolitaine 	Chipolatas 	Escalope de dinde locale à la crème 	omelette sauce piperade 
	brochette de poisson sauce veracruzana 	pavé de Keta façon barbecue	moules au curry	rougail de poisson 	pané du fromager 	steak de bœuf local grillé 	poisson bordelaise	cœur de merlu sauce ciboulette	Estouffade à la provençale 
ACCOMPAGNEMENT	riz créole 	Farfalle ciboulette 	fr'y'n dip 	semoule 	tortis au beurre 	gratin dauphinois 	purée 	boulgour 	macaronis 
	flan de courges locales 	endives locales béchamel 	chou-fleur local en gratin 	Achards antillais 	carottes locales braisées 	champignons à la crème 	haricots verts persillés 	épinards béchamel 	Ratatouille 
PRODUITS LAITIERS	reblochon 	gouda portion 	bleu de Bresse 	kiri 	tome de Savoie 	Pavé d'Affinois 	faiselle de fromage blanc	bleu portion 	fourme d'Ambert 
	Yaourt fermier 	Yaourt fermier 	Actimel	Yaourt fermier 	Yaourt fermier 	Yaourt fermier 	Yaourt fermier 	Yaourt fermier 	Yaourt fermi 
	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé ferm 	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques
DESSERTS	orange	pomme cuite locale à la confiture 	pêche melba	clémentine 	tarte citron	ananas frais 	kiwi local 	tartelette au chocolat maison 	banane
	liégeois chocolat		gâteau de semoule		muffin chocolat 		tarte pomme rhubarbe 		kiwi local 
	 île flottante		poire locale 		banane		cocktail de fruits au sirop		clémentine 

for 006

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

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



menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale



produits issus de l'agriculture biologique



plats végétariens