

Numéro semaine calendaire : 7 G-MHF-NM		du : 10/02/2025		au : 14/02/2025		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 10		Mardi 11		Mercredi 12		Jeudi 13		Vendredi 14	
ENTREES	salade verte à l'emmental	salade verte nature	salade verte roquefort et noix	potage de légumes locaux	salade verte et pommes locales	carottes râpées locales	salade verte betteraves et croûtons	macédoine de légumes mayonnaise	salade verte œufs croûtons
	œufs de plein air mayonnaise		pamplemousse		chou blanc rapé local		Salade d'endives locale œufs de plein air		pamplemousse
	pâté de campagne local		taboulé		salade de lentilles locales au		tarte au fromage		Jambon blanc local beurre
PLATS	boulettes de bœuf à la Napolitaine	poisson meunière et citron bio	Haut de cuisse Poulet au citron	merguez	steak haché sauce tomate	escalope de veau local grillée	Chili con carne	brochette de dinde locale marinée à la mexicaine	goulasch de bœuf local
	paupiette de saumon sauce crème	croque-monsieur local	brochette de poisson pané	rougail poisson	filet de merlu à la niçoise	filet de colin sauce crème	Chili Végé	quenelles nature locales sauce tomate olives vertes	omelette au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Lentilles aux oignons	gratin dauphinois	semoule	coquillettes	pois gourmands et pdt sans lardon	Riz	Pomme de terre vapeur	farfalles
	Gratin de fenouil	chou-fleur local braisé	petits pois (bouillon de légumes)	légumes couscous	flan de courgettes	pois gourmands lardons et PDT		ratatouille	carottes locales à l'huile
PRODUITS LAITIERS	tomme de montagne	tartare	cantal	vache qui rit	reblochon	chavrou	saint Marcellin	pavé d'affinois	bleu de Bresse
	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	pomme locale	cocktail de fruits exotiques	poire belle Hélène	clémentine	fromage blanc miel	éclair chocolat	kiwi local	poire locale	clémentine
	mousse chocolat		Flan nappé caramel		tarte aux pommes		compote de pêche		banane
	Beignet à la pomme		orange		banane		tartelette aux pralines		kiwi local

for 006

Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Nathalie MASSIEU, diététicienne et diétète

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

menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale

produits issus de l'agriculture biologique

plats végétariens