


Numéro semaine calendaire : <b>13</b>		du : 24/03/2025		au : 29/03/2025		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 24		Mardi 25		Mercredi 26		Jeudi 27		Vendredi 28	
ENTREES	salade verte œuf croûtons	tomates / maïs équilibre	salade verte Vosgienne équilibre	concombres à la crème équilibre	salade verte aux pommes	carottes râpées locales équilibre	salade verte radis tomates	œuf mayonnaise équilibre	salade verte aux dés de jambon équilibre
	Salade de pommes de terre locales au thon		pamplemousse		chou-blanc local au fromage blanc équilibre		roulé au fromage local équilibre		salade de pâtes au pesto
	jambon blanc local beurre équilibre		taboulé		potage de légumes locaux équilibre		verrine de fromage blanc et surimi		salade coleslaw locale
PLATS	colombo de porc local équilibre	Macaronis locaux sauce bolognaise	haut de cuisse label sauce cajun	côte de porc locale sauce charcutière équilibre	Couscous Boulette agneau équilibre	filet de lieu sauce piquante	carbonade de bœuf local flamande équilibre	rôti de veau local à la crème équilibre	brochette de poisson sauce julienne de légume
	cœur de merlu sauce ciboulette	filet de colin sauce Célestine équilibre	filet de lieu à la Grecque équilibre	cabillaud sauce moules crème	Couscous Végé	paupiette de dinde aux giroles	omelette au fromage	pavé du fromager	fricassée de dinde locales équilibre
ACCOMPAGNEMENT	boullgour équilibre	macaronis locaux équilibre	frites incurvées équilibre	ebly sauce tomate équilibre	semoule équilibre	purée équilibre	riz créole équilibre	lentilles locales aux oignons équilibre	gratin dauphinois équilibre
	ratatouille équilibre	haricots beurre équilibre	carottes locales au cumin équilibre	gratin de courtes locales équilibre	Légumes couscous équilibre	petits pois au jus équilibre	courgettes à la provençale équilibre	poêlée texane équilibre	flan de courge locale équilibre
PRODUITS LAITIERS	beaufort équilibre	bleu portion	tomme de Savoie	Gouda portion équilibre	brie équilibre	vache qui rit	faisselle de fromage blanc équilibre	kiri équilibre	saint Marcellin équilibre
	Yaourt fermier	Yaourt fermier équilibre	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier équilibre	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier
	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé équilibre	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques
DESSERTS	Flan nappé caramel	pomme locale au four équilibre	pêche melba équilibre	mousse au chocolat	marron suisse équilibre	riz au lait local équilibre	ananas frais équilibre	kiwi local équilibre	banane équilibre
	orange équilibre		poire au sirop	crème dessert chocolat équilibre	crème dessert vanille		Rose des sables		orange
	brownies crème anglaise		kiwi local		cheese cake maison		pomme locale		poire locale

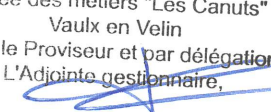
for 006 Menus conformes au GEMRCN ( juillet 2015 ) Validés par Nathalie MASSIT diététicienne nutritionniste


 équilibre menu conseil pour équilibre


 produits issus de l'agriculture logique


 produits issus de l'agriculture locale


 plats végétariens

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