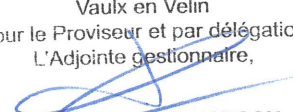


Numéro semaine calendaire : 14		du : 31/03/2025		au : 04/04/2025		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 31		Mardi 01		Mercredi 02		Jeudi 03		Vendredi 04	
ENTREES	salade verte et surimi	chou-rouge au fromage blanc équilibre	salade verte et bûche de chèvre	betteraves à l'orientale équilibre	salade verte et œufs durs équilibre	concombres en salade équilibre	salade verte betteraves et croûtons équilibre	carottes râpées locales équilibre	salade verte aux crevette équilibre
	carottes râpées locales équilibre		salade coleslaw		pamplemousse		pâté de campagne		salade de pois chiche à l'indienne
	rosette de Lyon		Salade de haricots verts aux oignons équilibre		potage de légumes locaux		tarte au fromage		Raita de légumes
PLATS	brochette de poisson pané	steak de bœuf frais local équilibre	paupiette de veau au vin blanc	poulet rôti label équilibre	cœur de merlu façon basquaise	sauté de porc local au caramel	merguez équilibre	escalope de volaille locale à la moutarde équilibre	poulet à la noix de coco équilibre
	rôti de porc local sauce tomate équilibre	cœur de merlu au beurre d'amandes	omelette aux fines herbes équilibre	blanquette de poisson	rôti de dinde locale à la crème équilibre	quenelles sauce tomate équilibre	poisson à la bordelaise	moules à la crème d'ail	filet de cabillaud aux épices et lait de coco
ACCOMPAGNEMENT	riz créole équilibre	farfalles équilibre	PDT sautées équilibre	haricots rouges à la créole équilibre	pennes équilibre	riz pilaf équilibre	semoule équilibre	Pomme boulangère équilibre	riz indien équilibre
	ratatouille équilibre	poêlée de légumes locaux équilibre	gratin de chou-fleur équilibre	courgettes au beurre équilibre	carottes locales braisées équilibre	chou romanesco équilibre	légumes couscous équilibre	haricots verts persillés équilibre	épinards Mughlai équilibre
PRODUITS LAITIERS	bleu de Bresse équilibre	gouda portion équilibre	cantal	vache qui rit équilibre	Saint-nectaire équilibre	chavroux équilibre	saint Marcellin équilibre	pavé d'affinois équilibre	Faisselle fromage blanc
	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier équilibre	Yaourt nature fermier équilibre	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier équilibre	Yaourt nature fermier équilibre	Yaourt nature fermier à la framboise équilibre
	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques
DESSERTS	mousse au chocolat	banane DOM équilibre	compote de poires	ananas frais équilibre	tartelette chocolat équilibre	gâteau de semoule équilibre	tartelette à la praline équilibre	flan nappé caramel équilibre	salade de fruits exotiques
	île flottante équilibre		doony's au sucre		crème dessert vanille		pêches au sirop		banane DOM
	pomme		orange équilibre		kiwi local		ananas frais		kiwi local
MENU INDE									

for 006

Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Nathalie MASSIOT

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

Marie Héléne FRANCESCH

équilibre menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale

produits issus de l'agriculture logique

plats végétariens