

Numéro semaine calendaire : 8 G-MHF-NM		du : 17/02/2025		au : 21/02/2025		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 17		Mardi 18		Mercredi 19		Jeudi 20		Vendredi 21	
ENTREES	salade verte et dés de jambon locaux	betteraves en salade	salade verte maïs	concombre tzatziki	salade lyonnaise	taboulé	salade verte au thon	salade d'endives locales aux noix	salade verte emmental
	carottes râpées locales		chou rouge local		salade de riz mexicaine		Salade d'ébly à l'Egyptienne		œufs plein air mayonnaise
	tarte au fromage		pois chiches à la Tunisienne		potage de légumes locaux		pamplemousse		rosette locale
PLATS	cœur de merlu sauce ciboulette	escalope de veau race à viande local	tajine de bœuf local aux abricots	chipolatas pur porc	pâtes bolognaise et gruyère	filet de lieu persillé	omelette aux fines herbes	Tagliatelles carbonara (porc) Plat Unique	rôti de dinde locale aux champignons
	brochette de volaille au jus	dos de colin sauce bouchot	poisson pané et citron bio	gratin de poisson au curry	poisson sauce tartare	fricassée de dinde locale à l'ancienne	hachis Parmentier plat unique	brochette de poisson tex-mex	quenelles locales sauce champignon
ACCOMPAGNEMENT	boullgour	coquillettes	PDT sautées	riz pilaf	farfalles	Haricot Borlotti	purée	tagliatelles locales	riz créole
	épinards béchamel	courgettes aux herbes	cardons locaux à la crème	Poireau béchamel	compoté de chou vert local	gratin de bettes locales	carottes locales en persillade	haricots beurre	poêlée de légumes locaux
PRODUITS LAITIERS	Saint Marcellin	faiselle de fromage blanc	cantal	gouda portion	tome de montagne	tartare	bleu de Bresse	vache qui rit	camembert
	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	crème dessert chocolat	pêche Melba	orange	ananas frais	rose des sables	banane	éclair au chocolat	île flottante	clémentines
	fromage blanc compote pomme cassis		mousse chocolat		tarte normande		cocktail de fruits		banane
	clémentines		tarte citron		clémentines		poire locale		Kiwi

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

menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture biologique

produits issus de l'agriculture locale

plats végétariens

Lycée des métiers "Les Canuts"
Vaux en Yelin
Pour le Proviseur et par délégation
L'Adjointe gestionnaire

Marie Hélène FRANCESCH