

Numéro semaine calendaire : 11 GA-MHF-NM		du : 10/03/2025		au : 14/03/2025		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 10		Mardi 11		Mercredi 12		Jeudi 13		Vendredi 14	
ENTREES	salade verte bio aux œufs durs	courgettes râpées au fromage blanc	salade verte bio pommes	tarte au fromage	salade verte bio et surimi	crêpes aux champignons	Salade verte bio mais croûtons	Céleri rémoulade	salade verte bio bûche de chèvre
	salade de riz à la Sicilienne		pâté de campagne local		pamplemousse		pâté en croûte local		feuilleté au fromage
	chou-fleur local vinaigrette		carottes râpées locales		salade de lentilles locales aux œufs durs		chou-rouge local vinaigrette		jambon blanc local
PLATS	paupiette de poulet	Côte de porc locale sauce fromagère	boulette de bœuf napolitaine	steak frais	brochette de poisson pané	Nugget's de volaille	tajine de bœuf local au curry	cœur de merlu à la provençale	paleron de bœuf local sauce moutarde
	omelette aux fines herbes	pavé de saumon	filet de cabillaud sauce Saint-Malo	filet de colin à la lyonnaise	haut de cuisse de poulet label sauce basquaise	Nugget's de poisson	poisson pané et citron bio	petit salé (Porc)	rougail de poisson
ACCOMPAGNEMENT	coquillettes	gnocchis	riz créole	ebly sauce tomate	Pennes	riz pilaf	PDT vapeur	lentilles locales aux oignons	purée locale
	ratatouille	tomates provençales	gratin de brocolis	champignons persillés	Salsifis à la crème d'ail	Endive braisée	Flan de carottes locales	haricots verts persillés et citron bio	poêlée méridionale
PRODUITS LAITIERS	Cantal	pavé d'affinois local	saint Marcellin	tartare	saint-nectaire	gouda portion	tomme de Savoie	Vache qui rit	Brie
	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt nature fermier	Yaourt fermier local	Yaourt aromatisé GAEC Désiris
	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques
DESSERTS	orange	chocolat liégeois	compote de poire	banane	kiwi local	pomme locale	kiwi local	flan nappé caramel	banane
	crème dessert chocolat		gâteau de semoule		gâteau aux abricots maison		flan pâtissier		beignet au chocolat
	île flottante		pommes locale		marron suisse		Orange		tarte aux pommes

for 006

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

Directrice des cuisines "Les Canuts"
 Vaulx en Velin
 Pour le Provoiseur et par délégation
 L'Adjointe gestionnaire,
 Marie Hélène FRANCESCH

menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale

produits issus de l'agriculture biologique

plats végétariens