

Numéro semaine calendaire : 12		GA/MHF/NM		du : 17/03/2025		au : 21/03/2025		Sélectionnez votre établissement =>	
Lundi 17		Mardi 18		Mercredi 19		Jeudi 20		Vendredi 21	
ENTREES	salade verte	concombres au curry	Salade verte mais croûtons	tomates mimosa	Salade verte et œufs durs	endives locales à l'emmental	salade verte et bleu	pizza fromage maison	salade verte Lyonnaise
	terrine de légumes mayonnaise		pâté en croûte local		pamplemousse		Gaspacho Crème fouettée ciboulette		Velouté Dubarry
	velouté d'épinards		chou-rouge local vinaigrette		salade coleslaw		Salade de riz au thon vinaigrette		salade de lentilles locales à l'orientale
PLATS	Irish Stew beef boulette	pané fromager	tajine de bœuf local au curry	bœuf local braisé	steak haché sauce au bleu	fricassée de volaille à l'arçonne	Rôti de Dinde	côte de porc local sauce moutarde	Torti Végé plat unique
	Omelette nature	Filet de lieu façon papillote	poisson pané et citron bio	pavé de saumon	Filet de cabillaud au beurre citronné	cœur de merlu sauce crustacés	Tortilla Oignon piperade	Brochette de poisson sauce normande	Poisson bordelaise
ACCOMPAGNEMENT	Frites Potatoes	pennes au beurre	PDT vapeur	boullgour	farfalles	riz pilaf	Lentejas (lentilles Espagnol)	gnocchis	tortis
	Haricots plats	carottes braisées locales	Flan de carottes locales	jardinière de légumes	poêlée texane	tomates provençales	gratin de chou-fleur local	champignons à la crème	endives en gratin
PRODUITS LAITIERS	Faiselle fromage blanc	Pavé d'affinois	tomme de Savoie	tartare	Saint Marcellin	chavroux	Manchego	vache qui rit	bleu de Bresse
	Yaourt fermier local	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt aromatisé Désiris
	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques
DESSERTS	cheese cake	poire belle-Hélène	kiwi local	pomme locale	tarte citron	beignet pomme	Orange	banane	Kiwi local
	doony's au sucre		tarte aux pommes		muffin maison		gaufre au chocolat		Pomme locale
	kiwi local		fromage blanc au pain d'épices		banane		cocktail de fruits au sirop		Poire locale
MENU SAINT PATRICK						MENU ESPAGNE			

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

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

 Marie Hélène FRANCESCH

menu conseil pour équilibre
 produits issus de l'agriculture locale

produits issus de l'agriculture logique
 plats végétariens