

Numéro semaine calendaire :

15



du : 07/04/2025



au : 11/04/2025

Sélectionnez votre établissement =>

	lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11		
ENTREES	 Sunomono (salade de concombre sauce soja)  Coleslaw japonais  Onigiri au thon	 Tarte fine aux oignons  salade sombrero pamplemousse	 sardines à la moutarde  pizza roulée Carpaccio d'Aubergines marinées	 Salade verte oëuf et noix  Tomates mozzarella et basilic	 Salade verte roquefort Cake courgette et mozzarella Crêpes aux champignons	 anti pasti pivoons  salade Egyptienne crêpes au fromage	
	PLATS	Ramen poulet  Ramen végétarien 	 Côtes de porc barbecue  Fajitas végétariennes aux légumes sautés	Escalope de poulet sauce tomate Galettes de pois "niches (falafels)" 	 Sauté de porc provençal Moussaka Penne au pesto maison (persil, huile, ail) colin sauce agrumes	 Gratin de bœuf et légumes hoki sauce curry Colin en papillote aux légumes	 Rôti de dinde basse température  Riz cantonais aux œufs et légumes plat unique  poisson pané et ciron nuggets de poisson
		ACCOMPAGNEMENT	平 plat unique 和 plat unique	pommes rosti salade verte	semoule  julienne de légumes	plat unique  fondou de poireaux ratatouille	frites  ble façon pilaf brocolis tomates provençale
PRODUITS LAITIERS	 Yaourt nature fermier Yaourt Fruits Classiques kiri		 Yaourt nature fermier Yaourt aux Fruits tomme des alpes	 fromage blanc battu Yaourt aromatisé	 Yaourt nature fermier Yaourt aromatisé carré fondu  comté	 Yaourt nature fermier Yaourt aux Fruits Yaourt aux Fruits Petit moulé portion brie 	 Yaourt nature fermier Yaourt aromatisé Yaourt aromatisé gouda portion camembert
	DESSERTS	litchies Panna Cotta au yuzu Gâteau Castella au yuzu (sponge cake) 	 Crème brûlée maison  salade de fruits orang 	 ananas chocolat pomme locale  orange 	fromage blanc miel pain épices ile flotantes kiwi local 	 tarte au chocolat kiwi local kiwi local pomme 	 Banane bio Clémentine ananas chocolat façon "petits pots" 

Lycée des métiers "Les Canuts"
 Vaulx en Velin
 Pour le Proviseur 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