

	lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
sauce vegetarien	équilibre salade verte croustons	équilibre onigiri au thon <b>Nouveau !</b>	salade verte roquefort	Tomates mozzarella et basilic équilibre	équilibre Salade verte surimi
	Croisillon Dubarry	Salade de Pois Chiche équilibre	Toast de Chèvre aux herbes et miel <b>Nouveau !</b>	Salade verte œuf et noix	équilibre Concombres à la crème
	Toasts de légumes a la fourme d'Ambert	quiches aux légumes	Crudités Crème au thon <b>Nouveau !</b>		Salade de blé à l'égyptienne
PLATS	Bœuf braisé aux oignons grelot équilibre	Filet de Colin sauce ciboulette équilibre	<b>VEGETARIEN</b> pané du fromager équilibre	Côte de porc sauce barbecue équilibre	équilibre Escalope de Poulet grillée
	filet de hoki sauce fruits de mer	Brochette de dinde (sg) au jus	Poisson meunière et citron bio <b>Nouveau !</b>	Carbonade de bœuf local flamande équilibre	Quenelle de brochet sauce Nantua
ACCOMPAGNEMENT	semoule équilibre	ébly persillé équilibre	Gratin Dauphinois équilibre	haricots rouges à la créole	Riz pilaf et Duxelles équilibre
	Ratatouille	Champignons à la crème	Carottes persillées <b>Nouveau !</b>	Tomates provençales équilibre	Haricots verts à la provençale
PRODUITS LAITIERS	équilibre fromage blanc battu	équilibre Carré fondu	Brie	équilibre Tomme Blanche	équilibre Emmental
	Yaourt aromatisé	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt nature Bio	Yaourt fermier
		Yaourt aromatisé	équilibre Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	équilibre compote de pêche <b>bio</b>	équilibre Banane bio <b>bio</b>	Gâteau de riz (senoble)	panna cotta maison	Beignet à la Pomme
	tarte citron maison		équilibre Pomme locale <b>bio</b>	équilibre Crème aux œufs maison <b>Nouveau !</b>	équilibre Pomme locale <b>bio</b>
	Kiwi		Liégeois de fruits maison <b>Nouveau !</b>	équilibre Orange <b>bio</b>	Poire

férié

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