

Numéro semaine calendaire :

21

du : 19/05/2025

au : 23/05/2025

Sélectionnez votre établissement =>

|                   | lundi 19                                   | Mardi 20                       | Mercredi 21  | Jeudi 22   | Vendredi 23                         |
|-------------------|--|--------------------------------|--|--|-------------------------------------|
| ENTREES           | salade œuf dur                             | Antipasti mozzarella           | salade verte dés de jambon   | concombre en salade                                  | salade verte croûtons               |
|                   | Tzaziki                                    |                                | Betteraves à la moutarde   | Tranche d'Aubergines grillée marinée                 | Champignons à la Grecque            |
|                   | salade de blé andalou                      |                                | salade sombrero  | cake Chorizo courgette mozzarella                    | rosette locale                      |
| PLATS             | Rôti de porc locale lacque au miel et soja | escalope de dinde sauce tomate | Omelette   | Tajine au poulet, courgette, pomme de terre et olive | Purée au fromage façon Alligot (PU) |
|                   | Chili végétarien                           | blanquette de poisson          | Filet de Lieu, panure au thym maison                                 | Nugget's végé  | steak haché sauce poivre            |
|                   |  |                                | coeur de merlu en papillote  | nugget's poisson                                     | poisson sce tartare                 |
| ACCOMPAGNEMENT    | Pinto beans                                | coquillettes                   | riz pilaf  | PU   | Purée de Pommes de terre            |
|                   | ratatouille                                | Fondue de poireaux             | Poêlée Campagnarde (haricot plat, oignons grelot, carotte rondelles) | PU   | courgettes en gratin                |
| PRODUITS LAITIERS | tomme de chèvre locale                     | bleu portion                   | Saint Nectaire   | Gouda  | fromage blanc battu                 |
|                   | Yaourt fermier                             | Yaourt fermier                 | Yaourt nature Bio  | fromage ail et fines herbes                          | cabrette                            |
|                   | Yaourt aromatisé                           | Yaourt aux fruits              | Yaourt aromatisé   | Yaourt Fruits Classiques                             | Yaourt nature Bio                   |
| DESSERTS          | Orange                                     | beignet pomme                  | Madeleine recette de Comercy   | Liegeois chocolat                                    | kiwi local                          |
|                   | Banane Rôtie à la cannelle et Chantilly    |                                | pomme locale   | banane bio   | compote de pommes                   |
|                   | crème dessert chocolat                     |                                | compote de pêche   | Cake, miel et vanille                                | ile flottantes                      |

for 006 Menus conformes au GEMRCN ( juillet 2015 ) Validés par Pascale QUINON diététicienne nutritionniste

menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture logique

produits issus de l'agriculture locale

plats végétariens

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