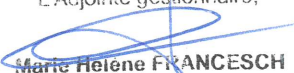


Numéro semaine calendaire:		12	Semaine du18/03/24 au:22/03/24							
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	
	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	
ENTREES	salade verte surimi	potage de légumes locaux	salade verte œufs dur	tomates mozzarella	salade verte et dés de jambon	salade de pommes de terre au thon	🥗équilibre salade verte	céleri rémoulade	salade verte mais	
	🥗équilibre taboulé		🥗équilibre salade de haricots verts		🥗équilibre concombre en salade		terrinerie de légumes mayonnaise		feuilleté au fromage	
	quiche lorraine		chou-rouge en salade		carottes râpées		soupe d'épinards		🥗équilibre pâté croute	
PLATS	paupiette de poulet sauce champignons	macaronis bolognaise	🥗équilibre rôti de porc local sauce beaujolaise	🥗équilibre sauté de veau au thym	🥗équilibre blanquette de poisson	cœur de merlu sauce ciboulette	🥗équilibre rôti de bœuf au jus (cuit)	🥗équilibre haut de cuisse de poulet rôti	🥗équilibre boulette d'agneau kefta	
	🥗équilibre omelette au fromage	🥗équilibre cœur de merlu sauce crème	poisson pané et citron bio	filet de colin à la lyonnaise	pané fromager	🥗équilibre saucisse de Toulouse	poisson meunière et citron bio	filet de hoki au curry	poisson sauce tartare	
	ACCOMPAGNEMENT	riz créole	macaronis	purée	riz pilaf	Pennes	ébly	frites	haricots rouges à la mexicaine	coquillettes
ratatouille		champignons à la crème	Carottes locales braisées	brocolis	haricots verts persillés	choux fleurs en gratin	flan de courgettes	salsifis au beurre	poêlée tex-mex	
PRODUITS LAITIERS		🥗équilibre fourme d'auvergne	carré frais	Saint-Marcellin	🥗équilibre emmental portion	🥗équilibre brie	🥗équilibre cabrette	🥗équilibre fromage blanc battu	🥗équilibre fromage ail et fines herbes	🥗équilibre tomme des Alpes
	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	🥗équilibre Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local		Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	
	Yaourt aromatisé	🥗équilibre Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	
DESSERTS	🥗équilibre pomme locale	tarte au flan	beignet au pomme	poire	ananas frais	orange bio	🥗équilibre cheese cake maison	flan nappé caramel	banane bio	
	crème dessert chocolat		mousse chocolat		🥗équilibre tartelette citron maison		doony's au sucre		pomme locale	
	île flottante		🥗équilibre orange bio		fromage blanc miel pain d'épices		kiwi local		🥗équilibre poire	
							MENU IRLANDAIS			

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

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

Marie Helene FRANCESCH

 Menu conseil pour équilibre



Produits issus de l'agriculture locale



Produits issus de l'agriculture biologique



Plats végétariens



Produits labélisés