

Numéro semaine calendaire : 24

du : 08/06/2026

Sélectionnez votre établissement =>

	lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
ENTREES	salade verte et pomme	concombres au curry	salade au chevre	Radis locaux	salade verte et dés de jambon
	œufs mayonnaise	Melon	salade de haricots verts	Chou chine	salade de tomate
	taboulé	macédoine de légumes mayonnaise	carotte rapée	Salade de quinoa aux herbes	Pizza
PLATS	Jambon grillé sauce crème	Betterave en salade	Roti d'agneau à la menthe, cuisson de nuit	Saucisson à la Beaujolaise	Paela Poulet et fruits de mer
	haricots blancs à la marocaine (végétarien)	Œufs Mollet Sauce Aurore	Colin sauce agrumes	Cœur de merlu sauce normande	Paela Poisson et fruits de mer
	dos de colin sauce barbecue	Filet de limande au citron	Flageolet	Frites Fraîche	Tagliatelles fraîches
ACCOMPAGNEMENT	PDT vapeur	Macaroni Atelier de Nermond gratinés Crème et Fromage	Aubergine à la provençale	Gratin de blettes	Carottes aux olives
	chou fleur braisé	Poelée légumes (selon arrivage)	Poelées Brocolis Navet Pomme de terre et Amandes	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier
	saint-Paulin	Fromage blanc battu seuu	Petit moulu portion	Morbier	camembert
PRODUITS LAITIERS	Yaourt fermier seuu	Yaourt aux Fruits	Yaourt nature Bio seuu	Yaourt nature fermier	Yaourt aux Fruits
	Yaourt aromatisé	Yaourt nature fermier	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt nature fermier
	orange bio	Pomme Cuite Chantilly	Pot de crème Chocolat	Compacte Pomme Fraise	salade de fruits frais
DESSERTS	liégeois chocolat	pomme locale bio	Cookies géant	Marron Suisse	banane bio
	île flottante	Nectarine	kiwi	pêches de saison	Fraises selon arrivage

Menus conformes au GEMRCN ( juillet 2015 ) Validés par  
Pascal QUINON Diététicienne Nutritionniste

viande noble

menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture biologique

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