

Numéro semaine calendaire : 50 GA						Sélectionnez votre établissement =>					
Lundi 8		Mardi 9		Mercredi 10		Jeudi 11		Vendredi 12			
ENTREES	salade verte	Minestrone	salade verte dés de jambon	chou-chine	salade verte tomate	Antipasti mozzarella	Méclun de Jeunes Pousse, tomates cerises et billes de mozzarella	Salade de Concombre	salade verte croûtons		
	Salade coleslaw		Salade d'endive à l'emmental		carottes râpées		velouté de courge à la chataigne		Betterave à l'ancienne		
	salade de blé andalou		salade de lentilles		pamplmousse		Verrine au surimi		rossette locale		
	Sauté de veau aux pommes et au cidre	escalope de dinde sauce tomate	Omelette nature	paleron de bœuf local braisé	boulette d'agneau	nugget's poulet	Poulet rôti façon Grand-Mère	steak haché sauce poivre	Purée au fromage façon Aigot		
PLATS	Chili végétarien	blanquette de poisson	rougail de poisson	cœur de merlu sauce bonne femme	filet de hoki sœe crème	nugget's poisson	cœur de merlu sauce crustacés	poisson sœe tartare	dos de colin à la catalane		
	haricots rouge	coquillettes	pommes vapeur	riz pilaf	macaronis	Purée Saint Germain (pois cassés)	Pomme Sautées	riz créole	purée		
ACCOMPAGNEMENT	rataouille	Fondue de poireaux	poêlée de légumes locaux	haricots verts persillés	Petits pois au bouillon de légumes	Aubergine à la tomate	Champignons à la Crème	Cardons à la crème	courgettes en gratin		
	tomme de montagne local	bleu portion	Gouda	chantenige	saint-paulin	fromage ail et fines herbes	Saint-Marcellin	cabrette	Yaourt bio seau		
PRODUITS LAITIERS	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier			
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Faiselle	yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé		
DESSERTS	clémentine	orange bio	Fromage blanc à la crème de marron	beignet pomme	compote de pomme fraise	banane bio	Suprême de fruits rouges	compote de pomme	kiwi local		
	Banane		pomme locale		Tarte praline maison		Suprême de chocolat Liegeois		pomme		
	crème dessert chocolat		compote de pêche		poire locale		clémentine		Orange bio		

for 006

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

Menu des métiers "Les Canuts"

Vaulx en Velin

Pour le Provisseur et par délégation

L'Adjointe gestionnaire,

Martine Hélène FRANCESCH

Menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture biologique

plats végétariens

Menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale

plats végétariens