

Numéro semaine calendaire : 3 G/MHF/NM/COM

du 12/01/2026 au : 16/01/2026

Sélectionnez votre établissement =>

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
----------	----------	-------------	----------	-------------

ENTREES	Sélectionnez votre établissement =>			
	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15
salade verte au surimi	salade de chou blanc local équilibre	salade verte tomates olives équilibre	salade de haricots verts équilibre	Salade d'endives locales aux noix équilibre
tarte au fromage équilibre		pamplemousse		salade Lyonnaise équilibre
salade de PDT au hareng		jambon blanc local équilibre	Cervelle de canuts	salade Coleslaw locale équilibre
Chili con carne	sauté de porc locale à la provençale équilibre	rôti de dinde locale à la crème équilibre	salade de riz aux crevettes équilibre	salade verte équilibre
rougail poisson	nuggets de poisson équilibre	Poisson Meunière et citron bio équilibre	Omelette à la Pipérade équilibre	Concombre au Yaourt et Aneth équilibre
ACCOMPAGNEMENT	riz pilaf équilibre	Purée équilibre	Pommes Risolées équilibre	Terrine à Saumon
NT	ratatouille équilibre	Poêlée en gratin équilibre	Petits-Pois équilibre	
PRODUITS LAITIERS	tomme de montagne équilibre	kiri	camembert	
	tartare ail et fines herbes équilibre	tartare ail et fines herbes équilibre	foumre d'Ambert équilibre	
	Yourt fermier équilibre	Yourt fermier équilibre	Yourt fermier équilibre	
Yourt Fruits Classiques	Yourt Fruits Classiques équilibre	Yourt aromatisé	Yourt Fruits Classiques	
Clementine	Ananas équilibre	fromage blanc compote pêche équilibre	pêches au sirop équilibre	
crème dessert vanille		Edair au chocolat	Tarte pomme rhubarbe équilibre	
DESSERTS	liegeois de fruits		kiwi équilibre	
			tartelette au chocolat	

for 006

Menu conforme au GEMRCN validés par Pascale QUINON

Lycée Les Canuts
à Vaulx-en-Velin
Agent Comptable,
Hélène FRANCESC



équilibre menu conseil pour équilibre
produits issus de l'agriculture locale

équilibre produits issus de l'agriculture biologique
plats végétariens