

Numéro semaine calendaire : 4 G						du : 19/01/2026 au : 23/01/2026						Sélectionnez votre établissement ==>					
Lundi19		Mardi20		Mercredi21		Jeudi22		Vendredi23									
ENTREES	salade verte ouf et noix équilibré	Salade verte thon équilibré	salade verte et dés de jambon	salade d'endives locales au bleu et aux pommes équilibré	salade verte yonnaise équilibré	Croûtilon fromage équilibré	salade verte et tomates	velouté de courge locale équilibré	Salade verte	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE
	pamplemousse		carottes râpées locales équilibré		salade coleslaw équilibré		Salade endives locales Emmental noix équilibré		Velouté Clamart équilibré								
	Sardines / salade		cervelle des canuts et pain de mie		Taboulé Libanais		Betteraves mimosa		Tarte au Thon								
PLATS	Boulettes Végé Napolitaine équilibré	Rôti de porc local aux champignons équilibré	Saucisse sauce Beaujolaise équilibré	escalope viennoise équilibré	Emmencé de bœuf aux champignons équilibré	Ceufs Mollet Sauce Aurore équilibré	Tartiflette (viande) plat unique équilibré	Sauté d'Agneau Facon Navarin équilibré	Sauté de Dinde au citron et curry équilibré	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE
	cœur de merlu à la ciboulette	filet de merlu au beurre d'amande	Gratin de Crozet sauce tomate (sans viande) plat unique équilibré	filet de lieu sauce Saint-Malo	Poisson aigre douce	Dos de Merlu façon papillote	Tartiflette Végé équilibré	omelette aux fines herbes	Filet de Mer Grenobloise Citron Bio équilibré								
ACCOMPAGNEMENT	lentilles locales à la provençale équilibré	macaronis au fromage équilibré	PDT vapeur équilibré	boulgour équilibré	Nouille Chinoise équilibré	Frites équilibré		Tagliatelles à la Tomate équilibré	Purée équilibré	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE
	flan de carotte	navets braisés équilibré	salsifis à la crème d'ail équilibré	jardinière de légumes équilibré	Poellé asiatique équilibré	chou-fleur à la Persillade équilibré		Poireaux béchamel équilibré	Brocolis persillé équilibré								
PRODUITS LAITIERS	Morbier AOP équilibré	bleu d'Auvergne AOP équilibré	Yaourt Bio seuu équilibré	vache qui rit équilibré	Cantal AOP équilibré	Tartare nature équilibré	Fromage blanc seuu équilibré	kiri équilibré	tome de montagne équilibré	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE
	Yaourt fermier	Yaourt fermier		Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier		Yaourt fermier	Yaourt fermier								
DESSERTS	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE
	marron suisse maison	compote de poires et morceaux équilibré	pomme locale	flan nappé caramel équilibré	gâteau de riz portion	Salade de fruits frais équilibré	déclémentine	poire locale équilibré	kiwi								
	équilibré île flottante	Muffin's Speculos maison			Compote de pêches équilibré	Compote de pêches équilibré	pomme cuite équilibré		banane bio équilibré								
	déclémentine	poire belle Hélène			banane équilibré	banane équilibré	Tarte au citron			MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE	MORUE

for 006

Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Pascale Quinon diététicienne nutritionniste

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

produits issus de l'agriculture logique
plats végétariens

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

Marie Hélène FRANCESCH