

Numéro semaine calendaire : 5 G												du : 27/01/2025 au : 31/01/2025												Sélectionnez votre établissement ==>											
Lundi 26				Mardi 27				Mercredi 28				Jeudi 29				Vendredi 30																			
ENTREES	salade verte et pomme	concombres au curry	salade verte aux noix	salade de PDT au surimi	salade d'endive au bleu	Salade de Betterave	salade verte	céleri local rémoulade	salade verte et emmental																										
	œufs mayonnaise		carottes râpées locales		Velouté de pois chiche		salade de pâtes au thon		jambon blanc local																										
	taboulé		salade de lentilles aux oignons rouges		salade Sombriero haricots rouges		pamplounousse		tarte tomate chèvre																										
PLATS	quenelles locales sauce napolitaine	Escalope de volaille locale sauce tomate	Boudin aux pommes	merguez	Sauté de Canard à l'Orange	Escalope de veau local	fricassée de dinde locale à l'ancienne	Boulette d'agneau au jus	Bœuf braisé oignons grelot																										
	haricots blancs à la marocaine	Pavé de saumon frais à l'Aneth	Gratin de Poisson	rougail de poisson	cœur de merlu à la grecque	Gnocchi à la Romaine	poisson bordelaise	cœur de merlu sauce ciboulette	Tajine de poisson																										
	PDT vapeur	ébly	Purée de Pomme de terre	semoule royale	Coquillettes et Emmental râpé	Riz Madras	frites	Tagliatelles	lentilles aux oignons																										
ACCOMPAGNEMENT	chou fleur braisé	ratatouille	Duo de carottes persillés	Achards antillais	petits pois au jus	champignons à la crème	haricots verts persillés	poêlée légumes locaux	côtes de blettes																										
	reblochon	brie portion	morbier	gouda portion	tomme des Alpes	bleu portion	Fromage blanc seau	camembert portion	saint-marcellin																										
	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt Nature Bio	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier																										
PRODUITS LAITIERS	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt mixés aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé																										
	orange bio	compote de pommes	pêche melba	clémentine	compote à la fraise	ananas frais	clémentine	tarte chocolat	banane bio																										
	liégeois chocolat		gâteau de semoule		cheese cake		beignet framboise		kiwi																										
DESSERTS	Île flottante		poire locale		banane bio		cocktail de fruits au sirop		pomme locale																										

for 006 Menus conformes au GEMIRCN (juillet 2015) Validés par Pascale QUINON diététicienne nutritionniste

produits issus de l'agriculture biologique
plats végétariens

menu conseil pour équilibre
produits issus de l'agriculture locale

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