

Numéro semaine calendaire : 6 G du : 02/02/2026 au : 06/02/2026 Sélectionnez votre établissement =>					
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	
salade verte roquefort 🌱équilibre	concombres au curry 🌱équilibre	salade verte au thon	salade verte tomates 🌱équilibre	celéri local rémoulade 🌱équilibre	salade verte et emmental œufs
potage de légumes locaux 🌱équilibre	carottes râpées locales 🌱équilibre	Velouté Dieppoise 🌱équilibre	salade de pâtes à la sicilienne 🌱équilibre	jambon blanc local	
Salade de bœuf aux légumes 🌱équilibre	salade de lentilles locales aux oignons rouges 🌱équilibre	Salade Haricots Rouge au Cajun	chou rouge local vinaigrette 🌱équilibre	feuilleté au fromage 🌱équilibre	
Boulette de Bœuf Dijonnaise	Croque Monsieur (porc) 🌱équilibre	Sauté de porc cuisson de nuit local à la Lyonnaise 🌱équilibre	Roû d'Agrneau à la menthe 🌱équilibre	Escalope de dinde locale à la crème 🌱équilibre	omelette sauce pipérade 🌱équilibre
brochette de poisson sauce veracruzana 🌱équilibre	Œufs Pochés sauce Blanche à l'Emmental	moules au curry	rougail de poisson	Steak de bœuf Beurre Maître d'Hôtel 🌱équilibre	coeur de merlu sauce ciboulette 🌱équilibre
riz crêole 🌱équilibre	Farfalle ciboulette 🌱équilibre	fry'n dip 🌱équilibre	territo au beurre 🌱équilibre	Gratin dauphinois 🌱équilibre	boulgour 🌱équilibre
flan de courges locales 🌱équilibre	Endives locales béchamel 🌱équilibre	chou-fleur local en gratin 🌱équilibre	Actaradi antillais 🌱équilibre	carottes locales braisées 🌱équilibre	haricots verts persillés 🌱équilibre
reblochon 🌱équilibre	gouda portion 🌱équilibre	bleu de Bresse 🌱équilibre	Kiri 🌱équilibre	Tome de Savoie 🌱équilibre	épinards béchamel 🌱équilibre
Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	bleu portion 🌱équilibre
Yaourt Fruits Classiques	Yaourt Fruits mixés	Yaourt aromatisé fermier désifé 🌱équilibre	Yaourt aromatisé	Yaourt Fruits Classiques	Yaourt fermier
orange 🌱équilibre	pomme cuite locale à la confiture 🌱équilibre	pêche melba	clémentine 🌱équilibre	ananas frais 🌱équilibre	Yaourt aromatisé
légèros chocolat	gâteau de riz	muffin chocolat 🌱équilibre	tarle citron	kiwi local	tarlette au chocolat maison 🌱équilibre
Crêpes au sucre 🌱équilibre	poire locale 🌱équilibre	banane		Millefeuille 🌱équilibre	banane
Dessert Chaudelour				cocktail de fruits au sirop 🌱équilibre	clémentine 🌱équilibre

for 006

Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) validés par Pascale CHENON - diététicienne nutritionniste

Lycée des métiers "Les Canuts"

Vaux en Velin

Pour le Proviseur et par délégation

L'Adjointe gestionnaire,

Marie Hélène FRANCESCH



menu conseil pour équilibre
produits issus de l'agriculture locale



produits issus de l'agriculture biologique
plats végétariens