

Numéro semaine calendaire : 9		du : 23/02/2026		au : 27/02/2026		Sélectionnez votre établissement =>		Liste déroulante	
Lundi 23		Mardi 24		Mercredi 25		Jeudi 26		Vendredi 27	
ENTREES	salade verte au thon	salade verte et dés de jambon	concombre tzatziki	salade verte et croustons	taboulé	salade verte cœur dur	Salade d'endive	salade verte	Velouté au Champignons
	œufs mayonnaise	Coleslaw		Salade de riz à l'Espagnole		Saade d'ébly à l'Egyptienne			
	pois chiches à la Tunisienne	Soupe Minestrone		Tarte fine Oignons		carottes râpées		œufs durs senora	
	merlu à la provençale	Sauté de Porc aux pruneaux	Mezquez	Sauté d'Agneau Façon Tajine abricot	steak frais local Beurre à l'échalote	Omelette au fromage	tagliatelles carbonara PU	bouchée à la reine	
PLATS	boulette végétarienne sauce tomate	filet colin sauce bouchot	gratin de poisson au curry	Macaroni au blé tendre Atelier de Niermont, crème au fromage	Filet de Limande au curry	Cœur de merlu sauce ciboulette	brochette de poisson tex-mex	blanquette de poisson	
	Gnocchi à la Romaine	Coquillettes au Pesto	Semoule	flageolets persillés	Pomme vapeur	lentilles aux oignons	tagliatelles locales	riz créole	
	chou fleur braisé	épinards béchamel	Légumes Couscous	Ratatouille	poêlée brocolis champignons	Duo de Carottes	haricots beurre	petits pois au jus	
	Yaourt Nature Bio (seau)	cabrette	Saint Paulin	Fromage blanc battu (seau)	fromage ail et fines herbes	bleu de l'Ain	carré fondu	Saint Nectaire	
PRODUITS LAITIERS	Yaourt aromatisé	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt aromatisé	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	
	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits mixés	
	barre bretonne	Liegeois aux fruits maison	ananas frais	flan pâtisseries maison	pomme locale	crème dessert chocolat	île flottante	orange bio	
	Oreillon de pêche au sirop	mousse chocolat	Compote de Pomme	clémentines BIO	tarte grillée aux abricots	poire locale	Poire bio	Banane bio	
DESSERTS	Clémentines Bio	Tarte au Citron							

for 006

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

équilibre menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale

équilibre produits issus de l'agriculture biologique

équilibre plats végétariens

Lycée Les Canuts
à Vaux-en-Velin
L'Agent Comptable,
Marie Hélène FRANCESCH