

Numéro semaine calendaire : 11										du :09/03 /2025		au : 13/03/2025		Sélectionnez votre établissement ==>	
Lundi 09			Mardi 10			Mercredi 11			Jeudi 12			Vendredi 13			
ENTREES	salade verte surimi	potage de légumes locaux	salade verte oeufs dur	tomates mozzarella	salade verte et dés de jambon	salade de pommes de terre au thon	salade verte	céleri rémoulade	salade verte mais						
	🌿équilibre taboulé	🌿équilibre salade de haricots verts	🌿équilibre chou-rouge en salade	🌿équilibre sauté de veau au thym	🌿équilibre concombre en salade	🌿équilibre carottes râpées	🌿équilibre terrine de légumes mayonnaise	🌿équilibre blade Mais Betterave concombre							
	quiche lorraine						soupe d'épinards		pâté crouste						
	Blanquette de dinde	🌿équilibre Omelette aux herbes	🌿équilibre rôti de porc local sauce beaufaloise	🌿équilibre sauté de veau au thym	🌿équilibre Bœuf Bourguignon	🌿équilibre cœur de merlu sauce ciboulette	🌿équilibre Curry de lentille corail	🌿équilibre haut de cuisse de poulet rôti	🌿équilibre boulette d'agneau kefta						
PLATS	Tortelloni Bio au Pesto	🌿équilibre Cœur de merlu beurre d'amande	Gratin de moule au Curry	filet de colin à la lyonnaise	🌿équilibre blanquette de poisson	🌿équilibre saucisse de Toulouse	poisson meunière et citron bio	filet de hoki au curry	poisson sauce tartare						
	🌿équilibre riz créole	Haricots rouges à la mexicaine	purée	Coquillette	🌿équilibre Crozet Bio à la Tomate	Ebly à la tomate	PDT SAUTE fraiche	Flageolet	riz pilaf						
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de poireaux	Champignons à la crème	Carottes locales braisées	Brocolis	haricots verts persillés	choux fleurs en gratin	flan de courgettes	saisifs au beurre	poêlée tex-mex						
	🌿équilibre fourme d'auvergne	carré frais	🌿équilibre Saint-Marcellin	🌿équilibre emmental portion	🌿équilibre brie	🌿équilibre cabrette	🌿équilibre fromage blanc battu	🌿équilibre fromage ail et fines herbes	🌿équilibre tomme des Alpes						
PRODUITS LAITIERS	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt fermier local	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt fermier local						
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé						
DESSERTS	🌿équilibre pomme locale	tarte au flan	beignet à la Framboise	poire	ananas frais	orange bio	🌿équilibre Mousse au chocolat	flan nappé caramel	banane bio						
	crème dessert chocolat		Pomme cuite		🌿équilibre tartelette citron maison		Compote		pomme locale						
	île flottante		🌿équilibre orange bio		fromage blanc miel pain d'épices	kiwi bio			🌿équilibre poire						

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

Lycée Les Canuts
à Vaulx-en-Verin
L'Agent Comptable,

Marie Hélène FRANCESCH

 équilibre menu conseil pour équilibre

 équilibre produits issus de l'agriculture biologique

 équilibre produits issus de l'agriculture locale

 équilibre plats végétariens