Numéro semaine calendaire:	37	Semaine du:11/09/23	au:15/09/23						
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes
ENTREES	salade verte et œufs durs	melon	salade verte maïs	crêpes au fromage	salade verte	concombre en salade	salade verte croutons	œufs mayonnaise	salade verte bûche de chèvre
	salade coleslaw		tomates mozzarella		carottes râpées		salade de chou-fleur thon et olives		cervelle des Canuts
	tarte tomate chèvre		rosette de Lyon		salade de blé égyptienne		pamplemousse		taboulé
PLATS	rougail poisson	paupiette de veau sauce zingara (porc)	rôti de dinde à la crème	côte de porc locale sauce champignons	blanquette de veau local	filet de hoki sauce ciboulette	rôti de porc local au caramel	steak frais local	pavé de poisson sauce tartare
	estouffade de boeuf local à la provençale	filet de hoki sauce curry	nugget's végétarien	merlu à la catalane	poisson meunière et citron bio	boulette d'agneau kefta	cœur de merlu à la niçoise	filet de hoki au beurre citroné	omelette au fromage
ACCOMPAGNEMENT	lentilles	riz pilaf	Purée	mogettes de Vendée	macaronis	semoule	riz créole	farfalles	frites
	carottes Vichy	ratatouille	haricots verts persillés	Tomate provençale	brocolis au beurre	légumes couscous	courgettes	Poêlée méridionale	salsifis au jus
PRODUITS LAITIERS	brie	bleu portion	Saint Marcellin	camembert portion	morbier	gouda portion	fromage blanc battu	cabrette	comte
	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	nectarine	beignet pomme	ananas chantilly	raisin	compote de pomme	crème dessert chocolat	salade de fruits exotiques	banane bio	raisin
	gaufre au chocolat		crème dessert caramel		tartelette praline		tarte grillée aux abricots		prune
	flan nappé caramel		prune		banane bio		kiwi		pêche

Menus conformes au GEMRCN (version juillet 2015) Validés par Nathalie MASSIT diététicienne nutritionniste

équilibre Menu conseil pour équilibre

Produits issus de l'agriculture locale

Produits issus de l'agriculture biologique

Plats végétariens

Produits labélisés

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