

Numéro semaine calendaire:		41	Semaine du:09/10/23 au:13/10/23						
	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 pomme	tomate thon	salade verte	salade de riz au surimi	salade verte et œufs durs	endives noix fromage	salade verte au surimi	œuf mayonnaise	salade verte maïs
	salade de pois chiches aux artichauts 		 carottes râpées		taboulé		verrine d'automne		 quiche lorraine
	potage de légumes		pamplemousse		salade de pommes de terre à la russe 		salami danois		salade coleslaw
PLATS	quenelle de brochet sauce crème	paupiette de saumon à l'oseille 	rôti de veau sauce aux champignons 	brochette de volaille mariné à la mexicaine	sauté de porc à l'ananas	filet de hoki sauce à l'aneth	poulet à la citrouille 	boeuf braisé 	pané du fromager
	escalope de volaille sauce tomate 	côte de porc locale sauce moutarde 	filet de hoki au beurre d'amande	tajine de poisson 	omelette au fromage 	saucisse de Toulouse 	dos de colin sauce halloween	beignet de calamar	 poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT	PDT vapeur	pennas	flageolets	semoule royale	macaronis	haricots blancs	frites	riz créole	coquillettes
	ratatouille	salsifis à la crème d'ail	haricots verts persillés	légumes couscous	gratin de poireaux	poêlée de légumes locaux	carottes locales	tomates provençales	flan de courgettes
PRODUITS LAITIERS	fromage blanc battu 	comte portion 	 bleu de l'Ain	 camembert portion	Emmental	 gouda portion	mimolette	 cabrette	cantal
	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	 pomme locale	barre bretonne	 pêche melba	poire	crème dessert vanille	tarte chocolat	orange bio	banane bio	pomme locales
	tarte pomme rhubarbe		flan nappé caramel		gâteau aux abricots		 brownie		poire
	riz au lait local		clémentine		 banane bio		beignet chocolat		 kiwi local
							menu automne		

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

 Menu conseil pour équilibre

 Produits issus de l'agriculture locale

 Plat fait maison

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Plats végétariens

 Produits labélisés

Lycée des métiers "Les Caputs"
Vaulx en Vellin
Pour le Proviseur et par délégation
L'Adjointe gestionnaire,

Marie Hélène FRANCESCH