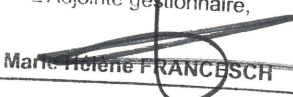


Numéro semaine calendaire:		42	Semaine du:16/10/23		au:20/10/23		Sélectionnez votre établissement:		
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Midi		Soir		Midi		Soir		Midi	
Composantes		Composantes		Composantes		Composantes		Composantes	
ENTREES	 salade verte et œufs durs	concombre bavaroi		 salade verte et tomates	taboulé		 salade verte à l'emmental	 salade verte au thon	
	salade de betteraves à la moutarde à l'ancienne		 céleri remoulade		 salade de haricots rouges		salade de riz hawaïenne		 pizza fromage
	cervelle des Canuts		tarte au fromage		salade de blé à l'égyptienne		pamplemousse		carottes râpées
PLATS	 saucisse de Francfort	merlu sauce barbecue		 rôti de dinde locale sauce au poivre	 côte de porc local à la crème		carbonade de bœuf local flamande	cœur de merlu sauce provençale	 rôti de porc local au jus
	nugget's végétarien	 sauté de veau au thym	 gratin de poisson	filet de hoki façon papillote	poisson pané et citron bio	 escalope de poulet sauce tomate	 moules à la crème	 filet de hoki sauce normande	 chili végétarien
ACCOMPAGNEMENT	purée	macaronis		boullgour	lentilles aux oignons	farfalles	semoule	frites	polenta au fromage
	poêlée meridionale	courgettes à la provençale		ratatouille	salsifis au beurre	petits pois au jus	tomate provençale	haricots verts persillés	chou-fleur en gratin
PRODUITS LAITIERS	 tomme de montagne	 fromage ail et fines herbes	 brie	 gouda portion	 cantal	 camembert portion		 fromage blanc battu	 carré fondu
	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	 Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits	 Yaourt aromatisé
DESSERTS	Raisin	flan nappé caramel		pomme au four locale	poire	mousse au chocolat		compote pomme pêche	banane bio
	tarte aux pommes	 île flottante		 tarte au flan		 donut's au sucre		 Raisin	
	 marron suisse	clémentine		 pomme		crème dessert praliné		pomme locale	

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

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

Marie-Hélène FRANCESCH

 Menu conseil pour équilibre



Produits issus de l'agriculture locale



Plat fait maison

 Produits issus de l'agriculture biologique



Plats végétariens



Produits labélisés