

Numéro semaine calendaire:		40	Semaine du:02/10/23 au:06/10/23						
	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 maïs	salade verte noix fromage	salade verte et crouton	tarte tomate chèvre	salade verte et thon	carottes râpées	salade verte emmental	macédoine de légumes	salade verte aux crevettes
	salade de chou-fleur thon et olives		cervelle des Canuts		 tomates mozzarella		 salade de concombre		pamplemousse
	salade de PDT au hareng		 taboulé		potage de légumes		salade de blé au surimi		 pizza fromage
PLATS	 blanquette de veau local à l'ancienne	 côte de porc locale charcutière	 rôti de dinde locale sauce crème	 steack frais grillé	 cœur de merlu à la catalane	nuggets de volaille	 saucisson local Beaujolais	cœur de merlu au beurre citronné	paupiette de veau au vin blanc
	cœur de merlu sauce barbecue	filet de hoki sauce ciboulette	poisson pané et citron bio	gratin de poisson	sauté de porc local au curry	 filet de hoki sauce moules crème	 omelette au fromage	 bouchée à la reine	 tortis sauce tomate végétarienne
ACCOMPAGNEMENT	semoule	polenta au fromage	frites	haricots rouges à la créole	macaronis	purée	lentilles aux oignons	riz	tortis
	pois gourmands au beurre	Poêlée de legumes locaux	flan de courgettes	tomates provençales	ratatouille	chou-fleur	carottes braisées	Petits pois aus jus	haricots beurre persillés
PRODUITS LAITIERS	 tomme blanche	mini babybel	fromage blanc battu	 fromage ail et fines herbes	 camembert	 bleu portion	 Saint Marcellin local	carré fondu	brie
	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	doonut's	 poire	kiwi	tarte pomme rhubarbe	banane bio	 tarte citron	compote pomme pêche	raisin
	 fromage blanc et compote de fraise		tarte grillée aux abricots		 cheese cake		salade de fruits au sirop		 pomme locale
	mousse au chocolat		petit pot de flan praline		raisin		kiwi		poire

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 Canuts"
Vaulx en Velin
Pour le Provoiseur et par délégation
L'Adjointe gestionnaire,

Marie Hélène FRANCESCH