Numéro semaine calendaire:	45	Semaine du:06/11/23	au:10/11/23	Sélectionnez votre établissement:				
	Lundi férié		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 nature	maquereau à la tomate	salade verte à l'emmental	œufs de plein air mayonnaise	salade verte thon	salade d'endive	salade verte œuf et noix	carottes râpées	salade verte surimi
	macédoine de légumes mayonnaise		pamplemousse		cèleri rémoulade		crêpes au fromage		concombres à la crème
	salade de pois chiche aux artichauts		salade de lentilles aux oignons rouges		tarte fromage		cervelle des Canuts		salade de blé à l'égyptienne
PLATS	boulette d'agneau kefta	filet de hoki sauce ciboulette	carbonade de bœuf local flamande	côte de porc à la moutarde	lasagne bolognaise (plat unique)	cœur de merlu sauce Saint-Malo	poulet façon écrevisses	filet de hoki sauce fruits de mer	pané du fromager
	dos de colin à la provençale	brochette de dinde (sg) au jus	poisson meunière et citron bio	blanquette de poisson	poisson sauce tartare	escalope de veau grillée	omelette au fromage	saucisse de Toulouse	quenelle de brochet (Démaris) sauce crème
ACCOMPAGNEMENT	semoule	ébly	frites	haricots rouges à la créole	farfalles	riz pilaf	gratin dauphinois	coquillette	riz créole
	ratatouille	champignons à la crème	carottes braisées	tomates provençales	haricots verts persillés	petits pois au jus	cardons à la crème	poêlée brocolis champignons	courgettes au beurre
PRODUITS LAITIERS	fromage blanc battu	carré fondu	brie	bleu portion	tomme de montagne	gouda portion	Saint-Marcellin	fromage ail et fines herbes	emmental
	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	compote de pêche	banane bio	gâteau de semoule	kiwi	beignet framboise	flan nappé caramel	poire	mousse au chocolat	banane bio
	tarte citron		pomme locale		mousse au chocolat		tartelette praline		pomme locale
	poire locale		liégeois café		clémentine		bugnes		clémentine
							MENU A THEME "BALADE EN AUVERGNE RHONE ALPES"		

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

équilibre 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 Proviseur et par délégation
L'Adjointe gestionnaire

Marie Hélène FRANCESCH