

Numéro semaine calendaire:	46		Semaine du:13/11/23 au:17/11/23				Sélectionnez votre établissement:		
	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	salade verte	salade verte tomate	salade d'endive œuf	salade verte maïs	salade de PDT aux poivrons	salade verte thon	carottes râpées	salade verte emmental
	pamplemousse		carottes râpées		chou-rouge au fromage blanc		Verrine surimi fromage blanc		velouté dubarry
	taboulé		salade de blé andalou		jambon blanc beurre et cornichon		croisillon à l'emmental		quiche lorraine
PLATS	poisson pané citron bio	kebab	omelette fines herbes	bœuf bourguignon local	dos de colin sauce ciboulette	sauté de dinde au curry	poulet Thai	côte de porc fromagère	poisson sce tartare
	rôti de veau à la crème	merlu au beurre citronné	sauté de porc à la mexicaine	filet de hoki sauce tomate	steak haché sauce au poivre	cœur de merlu à la niçoise	pauplette de saumon sauce crème	tajine de poisson	haricots blancs à la marocaine
ACCOMPAGNEMENT	ébly	frites	Semoule	riz	farfalles	lentilles aux oignons	PDT sautées	pennes	riz créole
	tomates provençales	poêlée meridionale	Flan de courgettes	haricots verts persillés	carottes braisées	salsifis à la crème d'ail	Chou fleur braisé	gratin de fenouil	poêlée de légumes locaux
PRODUITS LAITIERS	mimolette	cabrette	cantal	mini babybel	tomme des Alpes	camembert portion	bleu de l'Ain	gouda portion	fromage blanc battu
	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	Liégeois au chocolat	clémentine	orange bio	beignet framboise	riz au lait	orange bio	poire locale	petit pot chocolat	pomme locale
	salade de fruits au sirop		mousse au chocolat		donut's au sucre		tarte grillée aux abricots		orange bio
	pomme locale		crème dessert caramel		banane bio		pêche melba		banane bio

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

 Menu conseil pour équilibre

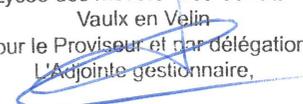
 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits issus de l'agriculture locale

 Plats végétariens

 Plat fait maison

 Produits labellisés

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

Marie Hélène FRANCESCH