

Numéro semaine calendaire:	48		Semaine du:27/11/23		au:01/12/23		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 au thon	tomates mimosa	salade verte bûche de chèvre	salade de riz aux thon	salade verte et pommes	chou-rouge local au fromage blanc	salade verte croûtons	potage de légumes locaux	salade verte et œuf dur
	betteraves à la moutarde à l'ancienne		carottes râpées		pamplemousse		endives aux œufs durs		cervelle des Canuts
	salade de lentilles aux oignons rouges		potage de légumes locaux		salade de pois chiches aux artichauts		tarte tomate chèvre		haricots verts en salade
PLATS	rôti de dinde locale sauce tomate	cœur de merlu sauce catalane	nugget's de poulet	côte de porc locale charcutière	Goulach	filet de hoki à la tomate	saucisson local à la beaujolaise	escalope de volaille locale sauce aux champignons	tortis végétarienne
	poisson panée et citron bio	steak frais local	omelette fines herbes	filet de hoki façon papillote	cœur de merlu sauce Saint-Malo	blanquette de dinde	dos de colin sauce crème	gratin de poisson au curry	poisson bordelaise
ACCOMPAGNEMENT	purée	riz	PDT vapeur	ébly	coquille	boullgour	frites	flageolets persillés	tortis
	ratatouille	pois gourmands au beurre	courgettes au beurre	carottes aux olives	poêlée brocolis champignons	endives béchamel	flan de courge	haricots verts à la tomate	poêlée de légumes locaux
PRODUITS LAITIERS	emmental	gouda portion	fromage blanc battu	petit moulet portion	Saint nectaire	carré fondu	tomme grise locale	camembert portion	cantal
	Yaourt fermier	Yaourt fermier		Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt fruits	Yaourt fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt fruits	Yaourt fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	pomme locale	ile flottante	compote de pomme et morceaux de poires	clémentine	tartelette praline	gâteau de semoule	kiwi	pomme locale	banane bio
	beignet chocolat		flan nappé caramel		mousse chocolat		flan pâtissier		clémentine
	cocktail de fruits au sirop		orange bio		banane bio		crème dessert vanille		poire locale

Menus conformes au GEMRCN ( version juillet 2015) Validés par Nathalie MASSIT diététicienne nutritionniste qui sont susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

 Menu conseil pour équilibre

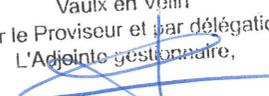
 Produits issus de l'agriculture locale

 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