

Numéro semaine calendaire:	51		Semaine du:18/12/23 au:22/12/23				Sélectionnez votre établissement:		
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
	Composantes		Composantes		Composantes		Composantes		Composantes
ENTREES	salade verte maïs	carottes râpées	salade verte tomate	salade de betteraves	salade verte et croutons	salade d'endive à l'emmental	salade verte et œuf dur	pizza au fromage	salade verte nature
	croisillon au fromage		macédoine de légumes mayonnaise		potage de légumes		salade de chou fleur thon et olives		cervelle des Canuts
	salade d'artichaut		pamplemousse		œufs durs mayonnaise		salade coleslaw		taboulé
PLATS	poisson pané et citron bio	escalope de veau grillée	omelette au fromage	Saucisses de Francfort	dos de colin sauce ciboulette	paupiette de veau au vin blanc	cœur de merlu à la napolitaine	côte de porc charcutière	lasagne végétarienne
	rôti de porc à la moutarde	filet de hoki au curry	sauté de bœuf local à la provençale	blanquette de poisson	poulet au citron	filet de hoki sauce moules crème	rôti de dinde à la tomate	beignet de calamar	lasagne bolognaise (plat unique)
ACCOMPAGNEMENT	frite	ébly	riz créole	purée	coquille	polenta au fromage	PDT vapeur	lentilles aux oignons	
	carottes persillées	tomates provençales	ratatouille	poêlée méridionale	brocolis	petits pois au jus	haricots verts persillés	courgette	
PRODUITS LAITIERS	brie	gouda	fromage blanc battu	carré fondu	comté	tomme noire portion	camembert	emmental portion	tomme blanche
	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	tarte normande	banane bio	mousse chocolat	tarte aux pommes	muffin framboise (maison)	clementine	salade de fruits au sirop	crème dessert vanille	banane bio
	flan nappé caramel		poire		îles flottantes		doonut's au sucre		clémentine
	orange bio		riz au lait		poire		kiwi		orange bio

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



Menu conseil pour équilibre



Produits issus de l'agriculture locale



Plat fait maison



Indication géographique protégée



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 Héléne FRANCESCH