

| Numéro semaine calendaire : 38 V | | du : 16/09/2024 | | au : 20/09/2024 | | Sélectionnez votre établissement => | | | |
|----------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| | Lundi 16 | | Mardi 17 | | Mercredi 18 | | Jeudi 19 | | Vendredi 20 |
| | Midi | Soir | Midi | Soir | Midi | Soir | Midi | Soir | Midi |
| | Composantes | Composantes | Composantes | Composantes | Composantes | Composantes | Composantes | Composantes | Composantes |
| ENTREES | équilibre salade verte dés de jambon | melon | salade verte | salade de betteraves à la moutarde à l'ancienne | équilibre salade verte thon | tarte aux poireaux | salade verte et tomate | radis à la croque | salade verte mais |
| | œufs mayonnaise | | verrine fromage blanc au surimi et à l'aneth | | équilibre pamplemousse | | rosette de Lyon locale | | crêpes aux champignons |
| | carottes râpées | | équilibre Paté de campagne | | taboulé | | équilibre salade de haricots verts | | équilibre salade de pois chiche aux artichauts |
| PLATS | paupiette de veau au vin blanc | côte de porc locale charcutière | équilibre omelette fines herbes | équilibre poulet au citron bio | équilibre sauté de bœuf local aux champignons | équilibre saucisse knack locale | équilibre rôti de dinde sauce moutarde | équilibre escalope de veau locale à griller | équilibre sauté de porc basquaise |
| | équilibre poisson Meunière citron bio | équilibre cœur de merlu aux fruits de mer | équilibre quenelle de Carpe sauce julienne de légumes | équilibre filet de hoki sauce ciboulette | poisson sauce aigre-douce | nugget's de poisson | équilibre poisson bordelaise | équilibre cœur de merlu sauce normande | équilibre boulettes végétarienne sauce tomate |
| ACCOMPAGNEMENT | Flageolets persillés | Tagliatelle fraîche | riz Pilaf | semoule aux raisins | coquillettes au beurre | purée de pomme de terre | PDT sautée | Purée de Pois Cassés | farfalle au beurre |
| | courgette à la provençale | haricots Maître d'Hôtel | épinards béchamel | Achard antillais | tomates provençales | carottes braisées | gratin de chou-fleur | petits pois et carottes au jus | ratatouille |
| PRODUITS LAITIERS | équilibre Saint Nectaire | équilibre mini babybel | équilibre fromage blanc battu | équilibre brie portion | équilibre fourme d'Ambert | équilibre gouda portion | équilibre cantal | équilibre fromage ail et fines herbes | équilibre tomme grise locale |
| | Yaourt fermier | Yaourt fermier | | Yaourt fermier | Yaourt fermier | équilibre 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 | équilibre pomme locale | équilibre petit pot flan praline | équilibre fromage blanc compote de pomme | équilibre banane bio | équilibre barre bretonne | équilibre Prunes | équilibre poire | équilibre doonut's au sucre | équilibre banane bio |
| | équilibre poire belle-Hélène | | équilibre tarte normande | | équilibre tartelette au citron* appareil citron fait maison | | équilibre crème dessert vanille | | équilibre raisin |
| | équilibre mousse chocolat | | équilibre nectarine selon arrivage | | raisin | | équilibre tarte aux pommes | | équilibre poire |

for 006

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

diététicienne nutritionnelle

Cuisine Centrale des Canuts "Les Canuts"

Vaulx en Velin

Pour le Provoiseur et par délégation

L'Adjointe gestionnaire

Marie Hélène FRANCESCH

menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale

produits issus de l'agriculture biologique

plats végétariens