

Numéro semaine calendaire : **45GA-MHF** du : 04/11/2024 au : 08/11/2024 Sélectionnez votre établissement =>

	Lundi 4		Mardi 5		Mercredi 6		Jeudi 7		Vendredi 8
	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes
ENTREES	Salade verte nature	Maquereau à la tomate	Salade verte à l'emmental	Oeufs de plein air mayonnaise	Salade verte thon	Salade d'endive	Salade verte œuf et noix	Carottes râpées	Salade verte surimi
			Pamplemousse		Céleri rémoulade		Crêpes au fromage		Concombres à la crème
			Salade de lentilles aux oignons rouges		Tarte fromage		Cervelle des Canuts		Salade de blé à l'égyptienne
PLATS	Raviolis au bœuf	Filet de Colin sauce ciboulette	Carbonade de bœuf local flamande	Côte de porc à la moutarde	Boulettes d'Agneau à la sauce tomate	Escalope de Poulet grillée	Poulet façon écrevisses	Saucisse de Toulouse	pané du fromager
	Lasagne végétarienne	Brochette de dinde (sg) au jus	Poisson meunière et citron bio	Blanquette de poisson	Poisson sauce tartare	cœur de merlu sauce Saint-Malo	Omelette aux fines herbes	filet de hoki sauce fruits de mer	quenelle de brochet sauce crème
ACCOMPAGNEMENT	semoule	ébly persillé	Frites	haricots rouges à la créole	Farfalles à la Ciboulette	Riz pilaf et Duxelle de champignons	gratin dauphinois	Coquille au beurre	Riz Madras
	Ratatouille	Champignons à la crème	Carottes braisées	Tomates provençales	Haricots verts à la provençale	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 Blanche	Gouda portion	Saint-Paulin	Fromage ail et fines herbes	emmental
		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 à la Pomme	Flan nappé caramel	poire	Mousse au chocolat	Banane bio
	tarte citron		Pomme locale		Mousse au chocolat		tartelette praline		Pomme locale
	poire locale		Liégeois de fruits		Clémentine		Bugnes (Merveilles)		Clémentine

for 006

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

Lycée des métiers "Les Canuts"
 Vaux en Velin
 Pour la Proviseur 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