

Numéro semaine calendaire : 41 V		du : 07/10/2024		au : 11/10/2024		Sélectionnez votre établissement =>			
	Lundi 7		Mardi 8		Mercredi 9		Jeudi 10		Vendredi 11
	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes	Composantes
ENTREES	salade verte et pomme	Salade de tomate au thon	salade verte	salade de riz au surimi	salade verte et oeufs durs	endives noix fromage	salade verte au surimi	œuf mayonnaise	salade verte maïs
	salade de pois chiches aux artichauts		carottes râpées		taboulé		verrine d'automne		quiche lorraine
	potage de légumes		pamplemousse		salade de pommes de terre à la russe		Tranche de salami (porc)		salade coleslaw
PLATS	escalope de volaille sauce tomate	côte de porc locale sauce moutarde	Bœuf braisé sauce Brune	brochette de volaille mariné à la mexicaine	sauté de porc à l'ananas	Merguez	poulet à la citrouille	Rôti de veau sauce Champignons	pané du fromager
	quenelle de Carpe sauce crème	paupiette de saumon à l'oseille	filet de Saumon Keta au beurre d'amande	tajine de poisson	omelette nature	filet de hoki sauce à l'aneth	cœur de merlu sauce halloween	beignet de calamar	poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT	Gratin Dauphinois	pennes au beurre	lentilles aux oignons	semoule royale	macaronis au beurre	Flageolets persillés	frites	Risoto Parmigiani aux Champignons	coquillettes au beurre
	ratatouille	Epinard à la béchamel	haricots verts persillés	légumes couscous	gratin de poireaux	poêlée de légumes locaux	carottes locales	tomates provençales	flan de courgettes
PRODUITS LAITIERS	fromage blanc battu	comte portion	bleu de l'Ain	camembert portion	Emmental	gouda portion	mimolette	cabrette	cantal
	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	pomme locale	barre bretonne	pêche melba	poire	crème dessert vanille	tarte chocolat	Orange	banane bio	pomme locales
	tarte pomme rhubarbe		flan nappé caramel		tarte aux pommes normande		gâteau aux abricots "maison"		poire
	riz au lait local		clémentine		Poire		beignet chocolat		kiwi local

for 006

Menus conformes au GEMRCN ( juillet 2015 )

Validés par "Les Canuts" nutrition committee  
 Vaux 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