




Numéro semaine calendaire : 49 GA/MHF		du : 02/12/2024		au : 06/12/2024		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 02		Mardi 03		Mercredi 04		Jeudi 05		Vendredi 06	
ENTREES	salade verte et surimi	salade d'endive à l'emmental	salade verte maïs	salade de Riz égyptienne	Salade verte et œufs durs	Maquereau à la tomate	salade verte à l'emmental	Carottes râpées	Salade verte nature
	Oeufs mayonnaise		concombres bavaroise		Salade de chou-blanc au surimi		cervelle des Canuts		pamplemousse
	salade de PDT au thon		taboulé		Terrine de légumes, mayonnaise		Pâté croûte local (porc)		Pizza fromage
PLATS	Chipolatas	bœuf local bourguignon	Fondue de fromage sur pomme de terre (façon Tartiflette)	Brochette de dinde	poulet au citron	omelette au fromage	boulette végétarienne sauce tomate	wings de poulet	boeuf braisé sce curry
	Filet de colin à la provençale	Poisson Meunière	Tartiflette (porc)	rougail de poisson	Quenelle de brochet sauce crème	saucisse de Toulouse	Cœur de merlu sauce moules crème	Beignets de calamar citron bio	tajine de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Semoule royale	Purée de pois cassés		Blé pilaf	riz créole	Lentilles aux oignons	PDT sautées	riz sauce tomate	Pennes
	légumes couscous	Carottes braisées	chou-fleur persillé	Flan de courgette	champignons à la crème	Epinard à la crème	ratatouille	poelée de légumes	haricots verts à la tomate
PRODUITS LAITIERS	Tomme blanche	Gruyère	fromage blanc battu	carré fondu	comté	petit moulé portion	brie	gouda portion	camembert
	Yaourt fermier	Yaourt fermier		Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier
	Yaourt fruits	Yaourt fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt fruits	Yaourt fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt fruits
DESSERTS	Orange bio	Crème brûlée	ananas chocolat	pomme locale	fromage blanc miel pain épice	tarte au chocolat	kiwi local	Banane bio	Clémentine
	flan caramel		poire belle- Hélène		muffin maison		tarte pomme rhubarbe		poire locale
	barre bretonne		clémentine		poire locale		compote de pomme		kiwi local


for 006

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

Lycée des métiers "Les Canuts"  
diététicienne nutritionnelle  
Pour le 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