


Numéro semaine calendaire : 48 GA/MHF/V		du : 25/11/2024		au : 29/11/2024		Sélectionnez votre établissement =>			
Lundi 25		Mardi 26		Mercredi 27		Jeudi 28		Vendredi 29	
ENTREES	Salade verte au thon	Tomates mimosas	Salade de pâtes au surimi et pesto	Toast de Chèvre aux herbes et miel, Salade verte Nouveau!	Salade verte et pommes	chou-rouge local au fromage blanc	Salade verte croûtons	Potage de légumes locaux	Salade verte
	Betteraves à la moutarde à l'ancienne		Carottes râpées		Pamplemousse		Sardines		Cerveille des Canuts
	Salade de lentilles aux oignons rouges		Potage de légumes locaux		Salade de Riz et Artichaut		Tarte tomate chèvre		Haricots verts en salade
PLATS	rôti de dinde locale sauce tomate	steak frais local	nugget's de poulet	Moussaka Végé	Goulach	Blanquette de dinde	saucisson local à la beaujolaise	escalope de volaille locale sauce aux champignons	Lasagne de Légumes
	poisson panée et citron bio	cœur de merlu sauce catalane	omelette fines herbes	Filet de hoki façon papillote	cœur de merlu sauce Saint-Malo	filet de hoki à la tomate	Filet Keta sauce crème	gratin de poisson au curry	Cœur de Merlu façon Basquaise
ACCOMPAGNEMENT	purée	riz	Coquillettes	ébly	Pommes de terre vapeur	boullgour	frites	flageolets persillés	tortis
	Petit Pois au jus	Ratatouille	courgettes au beurre	carottes aux olives	poêlée brocolis champignons	endives béchamel	flan de courge	haricots verts à la tomate	poêlée de légumes locaux
PRODUITS LAITIERS	Emmental	gouda	fromage blanc battu	petit moulet portion	Saint nectaire	carré fondu	tomme grise locale	camembert	Saint Paulin
	Yaourt fermier	Yaourt fermier		Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt fruits	Yaourt fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt fruits	Yaourt fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	pomme locale	ile flottante	compote de pomme et morceaux de poires	clémentine	tartelette praline	gâteau de semoule	kiwi	pomme locale	Banane bio
	beignet chocolat		flan nappé caramel		mousse chocolat		flan pâtissier		clémentine
	cocktail de fruits au sirop		orange bio		banane bio		crème dessert vanille		poire locale


for 006

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

Lycee Les Canuts
à Vaux-en-Velin
L'Agent Comptable

Marie Hélène FRANCESCH

 menu conseil pour équilibre

 produits issus de l'agriculture locale

 produits issus de l'agriculture biologique

 plats végétariens