

Numéro semaine calendaire : **47 GA/MHF** du : **18/11/2024** au : **22/11/2024** Sélectionnez votre établissement =>

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
					Menu Mexique
ENTREES	Salade verte	Salade de chou-fleur	Salade verte à l'emmental	salade verte au surimi	Coleslaw
	pamplemousse	Velouté à la Courges	Carottes râpées	Concombre Tzatziki	Salade d'endives au gruyère
	Taboulé	salade de pois chiche	Salade de riz Egyptienne	tarte au fromage	
PLATS	rôti de Dinde à la crème	Kebab	Braisé de Bœuf jus aux oignons grelot	Sauté de Dinde Marengo	Tortilla à la sauce tomate
	Blanquette de poisson au Citron	Merlu au beurre Maître d'hôtel	Oeuf sauce mornay	Cœur de merlu Fondu d'échalotes	Filet de hoki à la sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Coquille au beurre	Frites	Gratin Dauphinois	Lentilles à la provençale	Torti
	Champignons persillés	Poêlée Aziatique	Carottes au cumin	Epinards béchamel	Ratatouille
PRODUITS LAITIERS	Mimolette	Cabrette	Fromage blanc battu	Chanteneige	Camembert
	Yaourt fermier	Yaourt fermier		Yaourt fermier	Yaourt fermier
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Liégeois au chocolat	Clémentine	Pêche melba	orange bio	gâteau de semoule
	Salade de fruits au sirop		Cake maison au citron		Tarte au Chocolat
	Pomme locale		Banane bio		pomme locale

for 006

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

Lycée des métiers "Les Canuts"
diététicienne nutritionnelle
Pour le Proviseur et par déléation
L'Adjointe gestionnaire,
Marie Hélène FRANCESCH



menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale



produits issus de l'agriculture biologique

plats végétariens