Numéro semaine calendaire : 46 GA/MHF/PB du : 12/11/2024 au : 15/11/2024 Sélectionnez votre établissement =>

	Lundi 11	Mardi 12		Mercredi 13		Jeudi 14		Vendredi 15
ENTREES		Salade verte	équilibre salade d'endive œuf	salade verte maïs	équilibre salade de PDT aux poivrons	équilibre salade verte thon	Carottes râpées à l'orange	équilibre salade verte emmental
		équilibre carottes râpées		équilibre chou-rouge au fromage blanc		Verrine surimi fromage blanc		Velouté Esaü
		salade de blé Andalou		Nem au poulet		Croisillon à l'emmental		Quiche lorraine (Porc)
PLATS		Sauté de porc à la mexicaine	équilibre Bœuf bourguignon local	Steak haché sauce au poivre	Sauté de dinde au curry	équilibre Poulet Thaï	équilibre Roti de porc sauce au curry	Haricots blancs à la marocaine
		équilibre Omelette fines herbes	Filet de hoki sauce Dugléré	équilibre Pavé colin sauce ciboulette	équilibre Cœur de merlu à la niçoise	Paupiette de saumon Sauce crème	Tajine de poisson	équilibre Filet de Hoki sauce aigre douce Ananas
ACCOMPAGNEMENT		Polenta à la tomate	Gratin de Macaroni	Coquillettes au beurre	Lentilles aux oignons	PDT sautées	Semoule	Riz créole
		Flan de Courgettes	équilibre Haricots verts persillés	équilibre Carottes braisées	équilibre Chou Romanesco à la crème d'ail	Chou fleur braisé	Gratin de fenouil	Poêlée de légumes locaux
PRODUITS LAITIERS		équilibre Saint Paulin	Morbier	équilibre Tomme des Alpes	équilibre Camembert	équilibre Bleu de l'Ain	équilibre Gouda	équilibre Fromage blanc battu
		Yaourt fermier	équilibre Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	
		Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS		équilibre Orange bio	équilibre Beignet à la Pomme	équilibre Riz au lait	équilibre Orange bio	équilibre Poire locale	Petit pot de crème au chocolat	Pomme locale équilibre
		Mousse au chocolat		Donut's au sucre		Tarte grillée aux abricots		Orange bio
		Crème dessert caramel		Kiwi		Poire Belle Hélène		Banane bio

Lycée des métiers "Les Canuts"
Vaulx en Velin
Pour le Proviseur et par délégation
L'Adjointe gestionnaire,
Marie Hélène FRANCESCH

for 006 Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Nathalie MASI Diététicienne nutritionniste

équilibre menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale

bio produits issus de l'agriculture biologique

plats végétariens