

Numéro semaine calendaire : 47 GA/MHF/QUINON

du : 17/11/2025

au : 21/11/2025

Sélectionnez votre établissement =>

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
ENTREES	 Salade verte croitons	 Salade de chou-fleur	 salade verte au surimi	 Salade verte à l'emental	 Salade verte mais
	 pamplemousse	 Carottes râpées	 Velouté à la Courge	 Céleri Remoulade	 Salade de chou au fromage blanc
	Œuf Mayonnaise	Salade de riz Egyptienne	salade de pois chiche	tarte au fromage	Jambon blanc
	rôti de Porc à la Beaujolaise	Kebab	Tortis à la sauce tomate	Sauté de Dinde Marengo	Cœur de merlu Fondu d'échalotes
PLATS	Blanquette de poisson au Citron	Merlu au beurre Maître d'hôtel	Filet de hoki à la sauce tomate	Cœur de merlu Fondu d'échalotes	Œuf sauce Mornay
	Semoule	Frites	Tortis	Lentilles à la provençale	Riz créole
ACCOMPAGNEMENT	Champignons persillés	Poêlée Asiatique	Ratatouille	Endives Béchamel	Epinards béchamel
	Miniolette	Cabrette	Camembert	Chanteneige	Fromage blanc battu
PRODUITS LAITIERS	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits
	Liégeois au chocolat	Clémentine	Marron Suisse	orange bio	Pêche melba
DESSERTS	Cocktail de fruits au sirop	Tarte au Chocolat	Cake maison au citron	Banane bio	Tarte aux pommes
	Pomme locale	pomme locale	Banane bio	Kiwi	poire locale

for 006

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

L'ycée des métiers "Les Canuts" Pour le Proviseur et par délégation L'Adjointe gestionnaire.

Martie Hélène FRANCESCH

🌱 menu conseil pour équilibre

produits issus de l'agriculture locale

🌱 produits issus de l'agriculture biologique

plats végétariens