

Numéro semaine calendaire : 48 GA/MHF/QUINON										du : 24/11/2025		au : 28/11/2025		Sélectionnez votre établissement ==>	
Lundi 24		Mardi 25		Mercredi 26		Jeudi 27		Vendredi 28							
ENTREES	Salade verte au thon	Tomates mimosa	Salade verte tomate	Toast de Chèvre aux herbes et miel	Salade verte et pommes	chou-rouge local au fromage blanc	Salade verte crocitons	Potage de légumes locaux	Salade verte						
	Betteraves à la moutarde à l'ancienne	Carottes râpées			Pamplmousse		Salade Russe/Andalou		Cervelle des Canuts						
	Salade de lentilles aux oignons rouges	Portage Julienne Darbiay			Salade de Riz et Artichaut		Tarte tomate chèvre		Haricots verts en salade						
PLATS	rôti de dinde locale sauce tomate	steak frais local	nuggets de poulet	Moussaka Végé	Goulash	Blanquette de dinde	sauccisson local à la beaujolaise	escalope de volaille locale sauce aux champignons	Lasagne de Légumes PU						
	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						
	Coquillettes	riz	purée	ébly	Pommes de terre vapeur	boulgour	frites	flageolets persillés	Farfalle						
ACCOMPAGNEMENT	haricots verts à la tomate	Ratatouille	poêlée brocolis champignons	Petit Pois au jus	courgettes au beurre	endives Bechamel	flan de courge	carottes aux olives	poêlée de légumes locaux						
	Emmental	gouda	fromage blanc battu	petit moule portion	Saint nectaïre	carré fondu	tomme grise locale	camembert	Saint Paulin						
	Yaourt Citron iris	Yaourt fermier		Yaourt fermier	Yaourt Bio seuu	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier						
PRODUITS LAITIERS	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt fruits	Yaourt fruits		Yaourt aromatisé	Yaourt fruits	Yaourt fruits	Yaourt aromatisé						
	pomme locale	Ile flottante	compote de pomme et morceaux de poires	clémentine	tartelette praline Elodie	Riz au lait	kiwi	pomme locale	Banane bio						
	beignet chocolat		flan nappé caramel		mousse chocolat		flan pâtissier		clémentine						
DESSERTS	Salade de fruits frais	orange bio			banane		crème dessert vanille		poire locale						

for 006

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

Lycée des métiers "Les Canuts"

Pour le Proviseur et par délégation

L'Actionnaire gestionnaire,

Marie Hélène FRANCESCH

🌱quilibre menu conseil pour équilibre

🌱quilibre produits issus de l'agriculture locale

🌱quilibre produits issus de l'agriculture biologique

🌱quilibre plats végétariens