

Numéro semaine calendaire : 49 GA/MHF/QUINON											du : 01/12/2025 au : 05/12/2025											Sélectionnez votre établissement =>																																																																													
Lundi 01											Mardi 02											Mercredi 03											Jeudi 04											Vendredi 05																																																							
ENTREES	🥗quilibre salade verte et surimi											🥗quilibre salade verte maïs											🥗quilibre Terrine de Légumes											🥗quilibre Salade verte et œufs durs											🥗quilibre Maquereau à la tomate											🥗quilibre salade verte noix											🥗quilibre Carottes râpées											🥗quilibre Salade verte nature																					
	🥗quilibre Cœufs mayonnaise											🥗quilibre concombres bavaroise																						🥗quilibre Salade de chou –blanc au surimi																						cervelle des Canuts																						pamplemousse																					
	🥗quilibre salade de PDT au thon											taboulé																						Tarte à la tomate et au chèvre																						Pâté croûte local (porc)																						Pizza fromage																					
	🥗quilibre Chipolatas											🥗quilibre Fondue de fromage sur pomme de terre (façon Tartiflette)											🥗quilibre omelette au fromage											🥗quilibre Poulet au citron											🥗quilibre Kebab											🥗quilibre boulette végétarienne sauce tomate											wings de poulet											🥗quilibre boeuf braisé sce curry																					
PLATS	🥗quilibre Filet de colin à la provençale											🥗quilibre Poisson Meunière											rougail de poisson											Quenelle de brochet sauce crème											Poisson façon papillotte											Cœur de merlu sauce moules crème											Blanquette de Poisson											tajine de poisson																					
												Semoule royale											Blé pilaf											Lentilles aux oignons											riz créole											Frites											Pennes											riz sauce tomate											PDT sautées										
ACCOMPAGNEMENT	légumes couscous											Carottes braisées											chou-fleur persillé											Flan de courgette											champignons à la crème											Epinard à la crème											ratatouille											poelée de légumes											haricots verts à la tomate										
	🥗quilibre Tomme blanche											🥗quilibre Gruyère											🥗quilibre fromage blanc battu											carré fondu											comté											petit moulé portion											brie											gouda portion											camembert										
PRODUITS LAITIERS	Yaourt fermier											Yaourt fermier											Yaourt fermier											Yaourt fermier											Yaourt fermier											Yaourt fermier											Yaourt aromatisé											Yaourt fruits											Yaourt fruits										
	Yaourt fruits											Yaourt aromatisé											Yaourt aromatisé											Yaourt fruits											Yaourt fruits											Yaourt fruits											Yaourt aromatisé											Yaourt aromatisé											Yaourt fruits										
DESSERTS	🥗quilibre Orange bio											🥗quilibre Crème au caramel											🥗quilibre Ananas											🥗quilibre pomme locale											fromage blanc miel pain épice											🥗quilibre tarte au chocolat											kiwi local											🥗quilibre Banane bio											Clémentine										
	Cocktail de fruits																						poire belle- Hélène																						🥗quilibre muffin maison																						tarte pomme rhubarbe																						🥗quilibre poire locale										
	barre bretonne																						clémentine																						poire locale																						compote de pomme																						Orange										

for 006

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

Menu conseil pour équilibre
produits issus de l'agriculture locale

produits issus de l'agriculture biologique
plats végétariens

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