

Vous pouvez consulter le menu sur le site du Lycée Jacques de Flesselles

MENU DU 27 NOVEMBRE AU 01 DECEMBRE 2023

JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	<p>Betteraves à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Salade de lentilles aux oignons rouges « équilibre » « PLAT FAIT MAISON » « PRODUITS LOCAUX »</p> <p>Salade verte au thon</p>	<p>Salade verte et bûche de chèvre</p> <p>Carottes râpées locales « produits locaux » « PLAT FAIT MAISON » « équilibre »</p> <p>Potage de légumes locaux</p>	<p>Salade verte et pommes « produits locaux » « PLAT FAIT MAISON » Pamplemousse</p> <p>Salade de pois chiches aux artichauts « équilibre »</p>	<p>Endives locales aux œufs « équilibre » « produits locaux » « PLAT FAIT MAISON » Tarte tomate chèvre</p> <p>Salade verte et croûtons</p>	<p>Cervelle des Canuts</p> <p>Haricots en salade « PLAT FAIT MAISON » « équilibre »</p> <p>Salade verte et œuf</p>
PLATS	<p>Rôti de dinde local sauce tomate « équilibre » « PLAT FAIT MAISON » « PRODUITS LOCAUX »</p> <p>Brochette de poisson pané et citron bio</p>	<p>Nuggets de poulet « équilibre » « produits locaux » « PLAT FAIT MAISON »</p> <p>Omelette aux fines herbes. « PLAT VEGETARIEN »</p>	<p>Goulash « produits locaux » « PLAT FAIT MAISON »</p> <p>Cœur de merlu sauce St Malo « équilibre » « PLAT FAIT MAISON »</p>	<p>Saucisson local à la Beaujolaise « équilibre » « PLAT FAIT MAISON »</p> <p>Dos de colin sauce crème « PLAT FAIT MAISON »</p>	<p>Tortis « plat végétarien » « équilibre » « PLAT VEGETARIEN » « PLAT FAIT MAISON »</p> <p>Poisson bordelaise « produits locaux » « PLAT FAIT MAISON »</p>
LEGUMES	<p>Purée « équilibre »</p> <p>Ratatouille « équilibre » « PRODUITS LOCAUX »</p>	<p>Pomme de terre vapeur « équilibre »</p> <p>Courgettes au beurre « équilibre » « produits locaux »</p>	<p>Coquillettes « équilibre »</p> <p>Poêlée brocolis champignons « équilibre »</p>	<p>Frites « équilibre »</p> <p>Flan de courge locale « équilibre » « produits locaux » « PLAT FAIT MAISON »</p>	<p>Tortis « équilibre »</p> <p>Poêlée de légumes locaux « équilibre » « produits locaux » « PLAT FAIT MAISON »</p>
PRODUITS LAITIERS	<p>Emmental « équilibre » « produits locaux »</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt fermier « produits locaux »</p>	<p>Fromage blanc battu « produits locaux » « équilibre »</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Saint Nectaire « produits locaux » « équilibre »</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt fermier « produits locaux »</p>	<p>Tomme grise locale « équilibre » « Produits locaux »</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Cantal « produits locaux »</p> <p>Yaourt aromatisé « produits locaux »</p> <p>Yaourt fermier « équilibre »</p>
DESSERTS	<p>Pomme locale « équilibre » « produits locaux »</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Flan nappé caramel</p> <p>Compote de pommes et morceaux de poires</p> <p>Orange bio</p>	<p>Banane bio « équilibre »</p> <p>Tartelette à la praline</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Flan pâtissier</p> <p>Crème dessert vanille « équilibre »</p> <p>Kiwi</p>	<p>Poire locale</p> <p>Clémentine « équilibre »</p> <p>Banane</p>

La Gestionnaire

V. BRUYERE

Le Proviseur

J.P. BIELMANN