

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

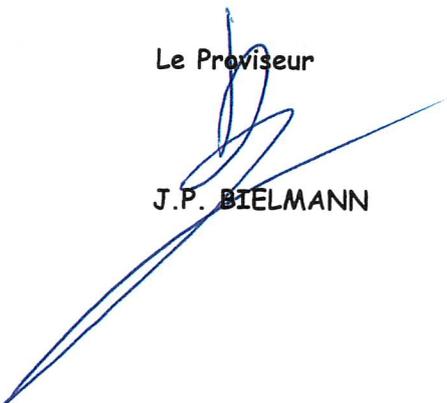
MENU DU 11 AU 15 DECEMBRE 2023

| JOURS | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|--|--|--|--|
| ENTREES | <p>Betterave à la moutarde « Equilibre »</p> <p>Salade de blé andalou « PLAT FAIT MAISON »</p> <p>Salade verte œuf dur</p> | <p>Salade coleslaw</p> <p>Salade verte dés de jambon « Equilibre » « PLAT FAIT MAISON »</p> <p>Salade sombrero</p> | <p>Salade verte à l'emmental « Produits locaux » « PLAT FAIT MAISON »</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Pamplemousse « Equilibre »</p> | <p>Salade verte crevette</p> <p>Velouté de courge à la châtaigne « Produits locaux » « PLAT FAIT MAISON » « Equilibre »</p> <p>Crêpes au fromage</p> | <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte croûton</p> <p>Rosette locale « Equilibre »</p> |
| PLATS | <p>Rôti de porc à l'ananas</p> <p>Epinard végétarienne « PLAT FAIT MAISON » « Equilibre »</p> | <p>Poulet basquaise « PLAT FAIT MAISON »</p> <p>Rougail de poisson « PLAT FAIT MAISON » « Equilibre »</p> | <p>Filet de hoki sauce crème</p> <p>Paupiette de poulet sauce tomate « Equilibre »</p> | <p>Rôti de veau aux champignons « PLAT FAIT MAISON » « Equilibre »</p> <p>Cœur de merlu sauce crustacés « PLAT FAIT MAISON »</p> | <p>Pané fromager « PLAT FAIT MAISON »</p> <p>Dos de colin à la catalane « PLAT FAIT MAISON » « Equilibre »</p> |
| LEGUMES | <p>Pdt vapeur</p> <p>Epinard béchamel</p> | <p>Boulgour « Equilibre »</p> <p>Ratatouille « Equilibre » « PLAT FAIT MAISON »</p> | <p>Macaronis « Equilibre »</p> <p>Petits pois « PLAT FAIT MAISON »</p> | <p>Pommes noisettes « Equilibre »</p> <p>Haricots verts persillés « Equilibre » « PLAT FAIT MAISON »</p> | <p>Farfalles « Equilibre »</p> <p>Gratin de courgettes « Equilibre » « PLAT FAIT MAISON »</p> |
| PRODUITS LAITIERS | <p>Tomme de montagne « Equilibre » « Produits locaux »</p> <p>Yaourt fermier</p> <p>Yaourt aromatisé</p> | <p>Cantal « Equilibre »</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Yaourt fermier « Produits locaux »</p> | <p>Saint -Paulin « Equilibre » « Produits locaux »</p> <p>Yaourt aromatisé « Produits locaux »</p> <p>Yaourt fermier</p> | <p>Saint-Marcelin</p> <p>Yaourt fermier « Equilibre »</p> <p>Yaourt aux fruits</p> | <p>Fromage blanc battu « Equilibre »</p> <p>Yaourt aromatisé</p> |
| DESSERTS | <p>Brownie « Equilibre »</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Clémentine</p> | <p>Poire belle Hélène</p> <p>Pomme</p> <p>Compote de pêche « Equilibre »</p> | <p>Fromage blanc compote de pomme</p> <p>Tarte citron « Equilibre » « PLAT FAIT MAISON »</p> <p>Poire locale</p> | <p>Carré aux deux chocolats</p> <p>Pointe de fruits rouge</p> <p>Marron suisse « Equilibre »</p> <p>Clémentine et papillotes</p> | <p>Pomme « Equilibre » « Produits locaux »</p> <p>Orange bio</p> <p>Kiwi local</p> |

La Gestionnaire


V. BRUYERE

Le Proviseur


J.P. BIELMANN