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

MENU DU 18 AU 22 DECEMBRE 2023

JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte maïs Croisillon au fromage Salade d'artichauts « Equilibre »	Salade verte tomate Macédoine de légumes Pamplemousse « Equilibre » « PLAT FAIT MAISON »	Salade verte et croûtons « Equilibre » Potage de légumes « PLAT FAIT MAISON » Œufs durs mayonnaise	Salade verte et œuf dur « Equilibre » Salade de chou-fleur thon et olive Salade coleslaw	Salade verte « Equilibre » Cervelle des canuts « PLAT FAIT MAISON » Taboulé
PLATS	Poisson pané et citron « Equilibre » Rôti de porc à la moutarde	Sauté de bœuf à la provençale « PLAT FAIT MAISON » « Equilibre » Omelette au fromage	Dos de colin sauce ciboulette « PLAT FAIT MAISON » Poulet au citron « Equilibre » « PLAT FAIT MAISON »	Roti de dinde à la tomate « PLAT FAIT MAISON » Cœur de merlu à la napolitaine « PLAT FAIT MAISON » « Equilibre »	Lasagne végétarienne « Equilibre » « PLAT VEGETARIEN » « PLAT FAIT MAISON » Lasagne bolognaise « PLAT FAIT MAISON »
LEGUMES	Frites Carottes persillées	Riz créole « Equilibre » Ratatouille « Equilibre » « PLAT FAIT MAISON »	Coquillettes « Equilibre » Brocolis « Equilibre » « PLAT FAIT MAISON »	Pdt vapeur « Equilibre » Haricots verts persillés « Equilibre »	
FROAMGE	Brie « Equilibre » Yaourt fermier Yaourt aromatisé	Fromage blanc battu « Equilibre » Yaourt aux fruits	Comté « Equilibre » Yaourt aromatisé Yaourt fermier « Produits locaux »	Camembert Yaourt fermier « Equilibre » « Produits locaux » Yaourt aux fruits	Tomme blanche « Equilibre » Yaourt fermier « Produits locaux » Yaourt aromatisé
DESSERTS	Tarte normande Flan nappé caramel Orange bio « Equilibre »	Riz au lait Mousse au chocolat « Equilibre » Pommes	Poire Iles flottante crème anglaise Muffin framboise « Equilibre » « PLAT FAIT MAISON »	Donnut's au sucre Salade de fruits Kiwi « Equilibre »	Bqanane bioi Clémentine Orange bio « Equilibre »

La Gestionnaire

V.BRUYERE

Le Proviseur

J.P BIELMANN