

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

MENU DU 22 AU 26 JANVIER 2024

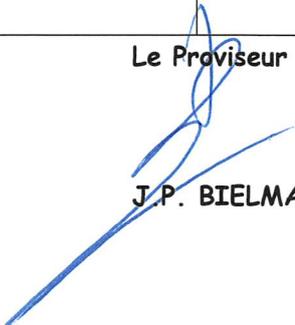
JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade piémontaise « Plat fait maison » Salade verte œuf dur	Salade d'endives à l'emmental « Produits locaux » « Plat fait maison » « Equilibre »	Potage de légumes locaux Pamplemousse « Equilibre » Salade verte maïs « Produits locaux » « Plat fait maison »	Salade verte « Produits locaux » « Equilibre » « Plat fait maison » Betteraves en salade Œuf mayonnaise	Taboulé « Equilibre » « Produits locaux » Salade verte nature « Plat fait maison » Salade coleslaw « Plat fait maison »
ENTREES	Pois chiches à la tunisienne « Equilibre »	Verrine de fromage blanc surimi « Plat fait maison » Salade verte et dès de jambon « Plat fait maison »			
PLATS	Quenelle de brochet sauce Nantua « Equilibre » « Plat fait maison » Rôti de porc local aux champignons « Produits locaux » « Plat fait maison »	Dahl de lentille au lait de coco (végétarien) « Equilibre » « Produits locaux » Poisson pané et citron bio « Plat fait maison »	Tortis végétarienne « Equilibre » Steak haché sauce au poivre « Plat fait maison »	Poulet au citron « Plat fait maison » Filet de hoki sauce ciboulette « Equilibre » « Plat fait maison »	Sauté de bœuf local à la provençale « Equilibre » « Produits locaux » « Plat fait maison » Poisson bordelaise
LEGUMES	Blé « Equilibre » « Produits locaux » « Plat fait maison » Flan de courgettes « Equilibre » « Plat fait maison »	Pdt vapeur « Equilibre » Salsifis à la crème d'ail « Equilibre » « Plat fait maison »	Tortis locaux au beurre « Equilibre » Endives locales à la sauce béchamel « Equilibre » « Plat fait maison »	Semoule « Equilibre » « Plat fait maison » Chou-fleur persillés « Equilibre » « Plat fait maison »	Frites « Equilibre » Carottes locales Braisées. « Equilibre » « Produits locaux » « Plat fait maison »
PRODUITS LAITIERS	Mimolette « Equilibre » « Produits locaux » Yaourt fermier « Produits locaux » Yaourt aromatisé	Saint Marcellin « Equilibre » « Produits locaux » Yaourt fermier Yaourt aux fruits	Tomme de montagne « Equilibre » Yaourt aromatisé « Produits locaux » Yaourt fermier	Fromage blanc battu « Equilibre » Yaourt aux fruits « Produits locaux »	Bleu d'Auvergne « Equilibre » « Produits locaux » Yaourt aromatisé « Produits locaux » Yaourt fermier
DESSERTS	Clémentine « Equilibre » Pêche melba Ile flottante	Poire Belle Hélène Beignet au chocolat « Equilibre » Pomme locale	Orange bio Gâteau de semoule Tartelette à la praline « Plat « Equilibre » fait maison »	Barre bretonne Crème dessert caramel « Equilibre » Clémentine	Banane Clémentine « Equilibre » Kiwi local

La Gestionnaire



V. BRUYÈRE

Le Proviseur



J. P. BIELMANN