

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

MENU DU 29 AU 02 FEVRIER 2024

JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	<p>Salade verte maïs « Plat fait maison » »</p> <p>Macédoine à la Russe</p> <p>Pâté de campagne « équilibre » « produits locaux »</p>	<p>Salade verte œuf dur « Équilibre »</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Salade de blé à l'Egyptienne « Plat fait maison » »</p>	<p>Salade verte emmental</p> <p>Chou rouge local en salade « équilibre »</p> <p>Salade de pdt aux poivrons frais</p>	<p>Salade verte tomate</p> <p>Concombre « équilibre »</p> <p>Taboulé</p>	<p>Salade verte « Produits locaux »</p> <p>Tomates mozzarella « Plat fait maison »</p> <p>Pizza fromage maison « Equilibre » « Plat fait maison »</p>
PLATS	<p>Filet de merlu sauce tomate « Équilibre »</p> <p>Omelette au fromage « Plat végétarien »</p>	<p>Rôti de veau sauce beaujolaise « Équilibre » « produits locaux »</p> <p>Cœur de merlu sauce curry « Plat fait maison »</p>	<p>Cœur de hoki quatre épices « Plat fait maison »</p> <p>Couscous poulet merguez « équilibre »</p>	<p>Choucroute garnie (plat unique « Équilibre » « Plat fait maison »</p> <p>Poisson pané et citron bio</p>	<p>Rôti de filet de dinde locale sauce tomate « Plat fait maison » « Produits locaux »</p> <p>Aubergines à l'italienne végétariennes « Equilibre » « Plat fait maison »</p>
LEGUMES	<p>Riz créole « Équilibre »</p> <p>Choux-fleurs braisés « Équilibre » « Plat fait maison »</p>	<p>Pdt sautées « Équilibre »</p> <p>Carottes locales aux olives « Équilibre » « produits locaux » « Plat fait maison »</p>	<p>Semoule « équilibre »</p> <p>Légumes à couscous « équilibre »</p>	<p>Pommes de terre vapeur « Équilibre » « produits locaux » « Plat fait maison »</p> <p>Haricots verts persillés « Equilibre » « Plat fait maison »</p>	<p>Coquillettes « produits locaux » « équilibre »</p> <p>Courgettes au beurre « Equilibre » « Plat fait maison »</p>
PRODUITS LAITIERS	<p>Cantal « équilibre »</p> <p>Yaourt fermier « produits locaux »</p> <p>Yaourt aromatisé « Produits locaux »</p>	<p>Fourme de la Loire « Équilibre » « produits locaux »</p> <p>Yaourt fermier « produits locaux »</p> <p>Yaourt aux fruits « produits locaux »</p>	<p>Fromage blanc battu « Équilibre »</p> <p>Yaourt aromatisé « Produits locaux »</p>	<p>Emmental « équilibre »</p> <p>Yaourt fermier « produits locaux »</p> <p>Yaourt aux fruits « produits locaux »</p>	<p>Tomme de montagne « Équilibre »</p> <p>Yaourt fermier « Produits locaux »</p> <p>Yaourt aromatisé « Produits locaux »</p>
DESSERTS	<p>Orange « équilibre »</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Ananas chocolat chantilly « équilibre »</p> <p>Fromage blanc miel et pain d'épices « Plat fait maison »</p> <p>Pomme locale « produits locaux »</p>	<p>Muffin chocolat « Equilibre » « gâteau fait maison »</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p>Kiwi local « produits locaux »</p>	<p>Tarte au flan</p> <p>Tarte Normande « Equilibre »</p> <p>Clémentine</p>	<p>Kiwi local « Produits locaux »</p> <p>Clémentine « Equilibre »</p> <p>Pomme locale</p>
					MENU ITALIEN

La Gestionnaire


V. BRUYERE

Le Proviseur

