

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

MENU DU 05 FEVRIER AU 09 FEVRIER 2024

JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte et pomme Œuf mayonnaise « Équilibre » « Produits locaux » « Plat fait maison » Taboulé	Salade verte Endives à l'emmental « Produits locaux » « Plat fait maison » Salade de riz « équilibre »	Salade verte dés de jambon « Équilibre » Potage de légumes locaux « Plat fait maison »	Salade verte et tomates Salade de pâtes à la Sicilienne « Plat fait maison » Pamplemousse « équilibre »	Salade verte emmental Jambon blanc local « Produits locaux » Tarte tomate chèvre « Équilibre »
			Salade sombrero haricots rouges		
PLATS	Jambon grillé sauce crème « Plat fait maison » Haricots blancs à la marocaine « Plat fait maison » « Équilibre »	Sauté de porc au curry « Équilibre » « Produits locaux » « Plat fait maison » Ramequin de moules à la crème « Plat fait maison »	Colin à la grecque « équilibre » Pané du fromager	Fricassée de dinde locale à l'ancienne « Équilibre » « Plat fait maison » Poisson bordelaise	Tajine de poisson Bœuf braisé au curry local « équilibre » « Produits locaux » « Plat fait maison »
LEGUMES	Pdt vapeur « Équilibre » Chou-fleur braisé « Équilibre » « Plat fait maison »	Frites « Équilibre » Carottes locales braisées « Équilibre » « Plat fait maison »	Macaronis « Équilibre » Petits pois au jus « Équilibre » « Plat fait maison »	Purée « Équilibre » Haricots verts persillés « équilibre » « Plat fait maison »	Lentilles aux oignons « Équilibre » Salsifis au beurre « équilibre »
PRODUITS LAITIERS	Saint-paulin « équilibre » Yaourt fermier « Produits locaux » Yaourt aromatisé	Morbier « Produits locaux » Yaourt fermier « équilibre » « Produits locaux » Yaourt aux fruits	Tomme des Alpes « Produits locaux » Yaourt fermier « Produits locaux » Yaourt aromatisé « équilibre »	Fromage blanc battu Yaourt aux fruits « équilibre »	St Marcellin « Équilibre » « Produits locaux » Yaourt fermier « Produits locaux » Yaourt aromatisé « Produits locaux »
DESSERTS	Orange « équilibre » Liégeois chocolat Ile flottante	Poire locale Gâteau semoule Pêche Melba « équilibre »	Tarte citron Cheese-cake « Plat fait maison » « équilibre » Banane bio	Clémentine « Produits locaux » Beignet aux framboises « Équilibre » Cocktail de fruits au sirop	Banane bio « Produits locaux » Pomme locale « Équilibre » Kiwi local

La Gestionnaire


V. BRUYÈRE

Le Proviseur


J.P. BIELMANN