

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

MENU DU 04 AU 08 MARS 2024

JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte au thon « Équilibre » Œufs mayonnaise Pois chiche à la Tunisienne « Plat fait maison »	Salade verte dés de jambon Salade de chou rouge Potage de légumes « Équilibre »	Tarte au fromage Salade verte et croûtons « Équilibre » Salade de riz mexicaine	Salade verte œuf dur Salade de blé à l'Egyptienne Carottes râpées « Équilibre »	Salade verte « Plat fait maison » « Équilibre » Velouté Dubarry Œuf dur Senora
PLATS	Merlu à la provençale « Équilibre » « Plat fait maison » Boulette végétarienne sauce tomate	Rôti de veau aux champignons « Équilibre » « Produits locaux » « Plat fait maison » Poisson pané et citron bio	Tortis bolognaise « Équilibre » « Plat fait maison » Tortis végétarienne « Plat fait maison » « Plat végétarien »	Sauté de porc au curry « Plat fait maison » « Produits locaux » Cœur de merlu sauce ciboulette « Équilibre »	Bouchée à la reine « Produits locaux » Blanquette de poisson « Équilibre » « Plat fait maison »
LEGUMES	Pomme de terre sautées Courgettes au beurre « Équilibre »	Flageolets persillés « Équilibre » Chou-fleur braisé « Équilibre » « Plat fait maison »		Purée « Équilibre » Petits pois au jus « Équilibre » « Plat fait maison »	Riz créole « Équilibre » Carottes en persillade « Équilibre »
PRODUITS LAITIERS	Saint Marcelin « Produits locaux » Yaourt nature fermier « Équilibre » Yaourt aromatisé	Emmental « Produits locaux » « équilibre » Yaourt nature fermier « Produits locaux » Yaourt aux fruits	Tomme de montagne « Équilibre » Yaourt nature fermier « Produits locaux » Yaourt aromatisé	Bleu de l'Ain « Équilibre » Yaourt nature fermier « Produits locaux » Yaourt aux fruits	Fromage blanc battu « Équilibre » Yaourt aux fruits « Produits locaux »
DESSERTS	Clémentines « Équilibre » Fromage blanc compote de pomme Crème dessert chocolat	Tarte citron « Équilibre » Mousse au chocolat Orange bio	Clémentines « Équilibre » Tartelette praline Flan pâtissier	Poire local Barre bretonne « Équilibre » Tarte grillée aux abricots	Banane bio « Équilibre » Poire belle-Hélène Orange bio
					JOURNEE DE LA FEMME

La Gestionnaire


V. BRUYERE

Le Proviseur


J.P. BIELMANN