

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

## MENU DU 18 AU 22 MARS 2023

JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade verte au surimi</p> <p>Taboulé « Plat fait maison » « Equilibre »</p>	<p>Salade haricots verts « Equilibre »</p> <p>Salade de chou-rouge</p> <p>Salade verte et œuf dur</p>	<p>Salade verte et dès de jambon</p> <p>Carottes râpées locales « Equilibre »</p> <p>Concombre</p>	<p>Salade verte « Equilibre »</p> <p>Terrine de légumes Mayonnaise</p> <p>Soupe d'épinards</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Pâté en croûte « Equilibre »</p> <p>Salade verte maïs « Plat fait maison »</p>
PLATS	<p>Omelette au fromage « Equilibre » « Plat fait maison »</p> <p>Paupiette de poulet sauce champignons « Produits locaux » « Plat fait maison »</p>	<p>Rôti de porc local sauce beaujolaise « Equilibre »</p> <p>poisson pané et citron bio</p>	<p>Blanquette de poisson « Equilibre »</p> <p>Pané du fromager « Plat fait maison »</p>	<p>Rôti de bœuf au jus (cuit) « Equilibre » « Produits locaux » « Plat fait maison »</p> <p>Poisson meunière et citron bio</p>	<p>Boulettes d'agneau kefta « Equilibre »</p> <p>Poisson sauce tartare</p>
LEGUMES	<p>Riz créole « Equilibre »</p> <p>Ratatouille « Equilibre » « Plat fait maison »</p>	<p>Purée « Equilibre »</p> <p>Carottes locales braisées « Equilibre » « Produits locaux » « Plat fait maison »</p>	<p>Pennes « Equilibre »</p> <p>Haricots verts persillés « Equilibre »</p>	<p>Frites « Equilibre »</p> <p>Flan de courgettes « Equilibre » « Plat fait maison »</p>	<p>Coquillettes « Equilibre »</p> <p>Poêlée tex-mex « Equilibre »</p>
PRODUITS LAITIERS	<p>Fourme d'Auvergne « Equilibre » « Produits locaux »</p> <p>Yaourt fermier local</p> <p>Yaourt aromatisé « Produits locaux »</p>	<p>Saint-Marcellin « Equilibre » « Produits locaux »</p> <p>Yaourt fermier locale</p> <p>Yaourt aux fruits « Produits locaux »</p>	<p>Brie « Equilibre » « Produits locaux »</p> <p>Yaourt fermier local</p> <p>Yaourt aromatisé « Produits locaux »</p>	<p>Fromage blanc battu « Equilibre »</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Tomme des Alpes « Equilibre » « Produits locaux »</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt fermier local « Produits locaux »</p>
DESSERTS	<p>Pomme locale</p> <p>Ile flottante</p> <p>Crème dessert chocolat « Equilibre »</p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Orange bio</p> <p>Beignet au pomme « Equilibre »</p>	<p>Ananas frais</p> <p>Fromage blanc miel et pain d'épices</p> <p>Tartelette au citron « Equilibre »</p>	<p>Doony's au sucre</p> <p>Kiwi local</p> <p>Cheese-cake « Equilibre » « Produits locaux »</p>	<p>Poire</p> <p>Pomme locale</p> <p>Banane bio « Produits locaux » « Equilibre »</p>
				<b>MENU IRLANDAIS</b>	

La Gestionnaire

V. BRUYERE

Le Proviseur

J.P. BIELMANN