

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

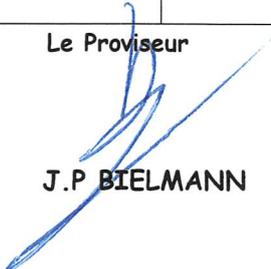
MENU DU 08 AU 12 AVRIL 2024

JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	<p>Salade verte maïs</p> <p>Œuf mayonnaise « Équilibre » « Plat fait maison »</p> <p>Macédoine de légumes à la Russe</p>	<p>Salade pois chiches aux artichauts « Plat fait maison »</p> <p>Salade de concombre « Équilibre »</p> <p>Salade verte œufs durs</p>	<p>Chou rouge à la marocaine « Équilibre » « Plat fait maison »</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Salade verte et dès de jambon</p>	<p>Cervelle des Canuts</p> <p>Salade verte « Équilibre »</p> <p>Taboulé</p>	<p>Salade verte surimi « Plat fait maison »</p> <p>Jambon local beurre « Plat fait maison »</p> <p>Betterave sauce moutarde « Équilibre »</p>
PLATS	<p>Fricassée de dinde à la provençale « Plat fait maison »</p> <p>Cœur de merlu sauce Célestine « Équilibre » « Plat fait maison »</p>	<p>Boulettes de bœuf à la napolitaine « Équilibre » « Plat fait maison »</p> <p>Gratin de fruits de mer « Équilibre » « Plat fait maison »</p>	<p>Brochette de poisson pané « Équilibre » « Plat fait maison »</p> <p>Haricots blancs à la Marocaine « Plat végétarien »</p>	<p>Omelette au fromage « Équilibre »</p> <p>Sauté de veau local au thym</p>	<p>Rôti de dinde local sauce crème « Équilibre » « Produits locaux » « Plat fait maison »</p> <p>Poisson sauce tartare</p>
LEGUMES	<p>Frites « Équilibre »</p> <p>Brocolis au beurre « Équilibre »</p>	<p>Riz créole « Équilibre »</p> <p>Poêlée de légumes locaux « Equilibre » « Plat fait maison »</p>	<p>Pomme de terre vapeur « Équilibre » « Produits locaux »</p> <p>Carottes aux olives « Équilibre »</p>	<p>Lentilles locales aux oignons « Équilibre »</p> <p>Blettes à la crème « Équilibre » « Plat fait maison »</p>	<p>Coquillettes « Équilibre »</p> <p>Haricots verts persillés « Équilibre » « Plat fait maison »</p>
PRODUITS LAITIERS	<p>Comté « Équilibre »</p> <p>Yaourt nature fermier</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Saint Marcellin « Produits locaux » « Équilibre »</p> <p>Yaourt aux fruits « Produits locaux » « Equilibre »</p> <p>Yaourt nature fermier</p>	<p>Tomme de montagne « Équilibre » « Produits locaux »</p> <p>Yaourt nature Fermier « Produits locaux » Yaourt aromatisé</p>	<p>Fromage blanc battu « Équilibre »</p> <p>Yaourt aux fruits « Équilibre »</p>	<p>Brie « Produits locaux »</p> <p>Yaourt nature fermier « Équilibre »</p> <p>Yaourt aromatisé « Produits locaux »</p>
DESSERTS	<p>Orange bio</p> <p>Riz au lait « Équilibre »</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Flan nappé caramel</p> <p>Kiwi local</p> <p>Beignet à la pomme « Équilibre »</p>	<p>Tarte grillée aux abricots « Équilibre »</p> <p>Tartelette praline</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Crème dessert praliné</p> <p>Flan pâtissier « Équilibre »</p> <p>Banane bio</p>	<p>Banane bio</p> <p>Pomme locale</p> <p>Ananas frais « Équilibre »</p>

La Gestionnaire


V. BRUYÈRE

Le Proviseur


J.P. BIELMANN