

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

MENU DU 29 JANV AU 02 FEV 2018

JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte bio betteraves et croutons Chou-fleur vinaigrette « équilibre » Pois chiches au cumin	Salade verte bio au surimi Céleri d'automne « équilibre » Salade de blé à l'Egyptienne	Salade verte bio Lyonnaise Pamplemousse « équilibre » Salade de pdt aux poivrons frais	Salade verte bio bleu et noix Concombre à la bavaroise « équilibre » Taboulé	Salade verte bio tomates confites et parmesan « équilibre » Soupe minestrone Pizza fromage maison
PLATS	Ailes de poulet « équilibre » Gratin de poisson	Choucroute garnie « équilibre » Omelette au gruyère	Filet de lieu quatre épices « équilibre » Couscous	Estouffade de bœuf local à la provençale « équilibre » Steak légumineuse local bio	Filet de dinde locale à la Sicilienne « équilibre » Filet de lieu à l'italienne
LEGUMES	Pdt sautées « équilibre » Pois gourmands aux lardons pdt « équilibre »	Pdt vapeur « équilibre » Flan d'endives « équilibre »	Semoule « équilibre » Légumes à couscous	Purée parmentier « équilibre » Carottes locales aux olives « équilibre »	Gnocchi locaux « équilibre » Courgettes à l'ail « équilibre »
PRODUITS LAITIERS	Fourme d'Ambert « équilibre » Yaourt fermier Yaourt aux fruits classiques	Camembert « équilibre » Yaourt fermier Yaourt aromatisé	Morbier « équilibre » Yaourt fermier Yaourt aux fruits classiques	Cantal « équilibre » Yaourt fermier Yaourt aromatisé	Tomme de montagne « équilibre » Yaourt fermier barbe à papa Yaourt citron
DESSERTS	Orange « équilibre » Fromage blanc miel pain d'épices Compote de pêches	Ananas chocolat chantilly « équilibre » Mousse au chocolat Pomme locale	Marron Suisse « équilibre » Crumble aux pommes maison Kiwi local	Eclair au chocolat « équilibre » Tartelette aux pralines Clémentine	Kiwi local Clémentine « équilibre » Panna cotta mango
					MENU ITALIEN

La Gestionnaire

V. BRUYERE

Le Provisueur

T. BRAILLON