

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

## MENU DU 05 AU 09 FEVRIER 2018

JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte bio roquefort et noix  Potage de légumes locaux « équilibre »  Taboulé	Salade verte bio au thon  Carottes râpées locales  Salade de lentilles locales aux oignons rouges « équilibre »	Salade verte bio Vosgienne « équilibre »  Tarte aux poireaux  Salade de pois chiches et artichauts	Salade verte bio et tomates  Salade de pâtes « équilibre »  Tomate et thon	Salade verte bio emmental et oeuf  Jambon blanc  Feuilleté au fromage « équilibre »
PLATS	Escalope viennoise « équilibre »  Brochettes de poisson sauce veracruzana	Poulet label rouge rôti basquaise « équilibre »  Ramequin de moules à la crème	Kebab  Pavé du fromager « équilibre »	Andouillette à la moutarde « équilibre »  Poisson bordelaise	Omelette sauce piperade  Rôti de veau local aux champignons « équilibre »
LEGUMES	Riz créole « équilibre »  Flan de courge locale	Fry'n dip « équilibre »  Chou -fleur en gratin « équilibre »	Torti bio locaux au beurre « équilibre » Carottes locales braisées « équilibre »	Gratin dauphinois « équilibre »  Champignons à la crème « équilibre »	Macaroni bio locaux « équilibre »  Flan de courgettes. « équilibre »
PRODUITS LAITIERS	Reblochon « équilibre »  Yaourt fermier  Yaourt aux fruits classiques	Bleu de Bresse  Yaourt fermier « équilibre »  Yaourt aromatisé	Cantal  Yaourt fermier  Yaourt aux fruits classiques « équilibre »	Faisselle de fromage blanc  Yaourt fermier  Yaourt aromatisé « équilibre »	Fourme de Montbrison « équilibre »  Yaourt fermier  Yaourt aux fruits classiques
DESSERTS	Orange « équilibre »  Liégeois chocolat  Ile flottante	Pomme locale « équilibre »  Gâteau semoule  Pêche Melba	Tarte citron « équilibre »  Muffin au chocolat  Banane	Kiwi local « équilibre »  Tarte aux pommes et à la rhubarbe  Cocktail de fruits au sirop	Kiwi local « équilibre »  Banane  Clémentine

La Gestionnaire

V. BRUYERE

Le Provisieur

T. BRAILLON