

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

MENU DU 26 FEVRIER AU 02 MARS 2018

JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte bio à l'emmental Œuf mayonnaise Taboulé « équilibre »	Salade verte bio roquefort et noix « équilibre » Pamplemousse Salade de lentilles locales au surimi	Salade verte bio et pommes locales Chou blanc aux lardons « équilibre » Salade de riz à l'égyptienne	Salade verte betteraves et croûtons « équilibre » Salade d'endives œufs Tarte au fromage	Salade verte bio œuf et croûtons « équilibre » Jambon blanc local beurre Pamplemousse
PLATS	Saucisse de Toulouse « équilibre » Paupiette de saumon sauce crème	Poulet façon écrevisses « équilibre » Poisson meunière	Filet de merlu à la niçoise Steak haché sauce tomate « équilibre »	Roti de porc local sauce tomate « équilibre » Poisson à la provençale	Omelette au fromage Goulash de bœuf local « équilibre »
LEGUMES	Riz créole « équilibre » Haricots verts persillés	Gratin dauphinois « équilibre » Petits pois « au bouillon de légumes » « équilibre »	Coquillettes bio locales « équilibre » Flan de courgettes « équilibre »	Frites « équilibre » Champignons à la crème « équilibre »	Farfalle « équilibre » Carottes locales à la crème. « équilibre »
PRODUITS LAITIERS	Comté « équilibre » Yaourt fermier Yaourt aux fruits classiques	Cantal Yaourt fermier « équilibre » Yaourt aromatisé	Reblochon Yaourt fermier Yaourt aux fruits classiques « équilibre »	Camembert Yaourt fermier Yaourt aromatisé « équilibre »	Fourme de Montbrison « équilibre » Yaourt fermier Yaourt aux fruits classiques
DESSERTS	Pomme locale « équilibre » Mousse au chocolat Beignet aux pommes	Poire belle Hélène « équilibre » Flan nappé caramel Orange	Fromage blanc compote de poires « équilibre » Tarte aux pommes Val de Loire Banane	Kiwi local « équilibre » Compote de pêches Tartelette aux pralines	Kiwi local « équilibre » Banane Clémentine

La Gestionnaire


V. BRUYERE

Le Proviseur


T. BRAILLON