

Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 03 juin au 07 juin 2019



6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Concombre au fromage frais	Salade frisée	Fèves vinaigrette	Mâche à la mimolette	Quiche aux 4 fromages
Entrée 2	Salade de tomates	Lentilles ravigote	Coleslaw aux raisins secs	Salade de chou-fleur	Scarole
Entrée 3	Rosette	Cœurs de palmier mayonnaise	Roulade de jambon aux asperges	Filet de poulet fumé	Tomates cerise au basilic
Plat 1*	Escalope de dinde sauce barbecue	Tajine de bœuf	Saumon sauce hollandaise	Bolognaise (haché bœuf)	Filet de limande meunière
Plat 2	Chipolatas	Lieu noir poché	Côte de porc à la moutarde	Gratin de poisson à la provençale	Emincé de bœuf poêlé
Plat végété	Boulettes végétariennes	Tarte au fromage	Gratin de quorn	Chili sin carne	Loempia aux légumes
Légume*	Salade composée	Purée de carottes au cumin	Brocolis "vapeur"	Etuvée de poivrons	Haricots verts à l'ail
Féculent*	Frites	Semoule	Pommes de terre persillées	Spaghetti	Riz pilaf
Laitage 1*	Fromage blanc confiture	Liégeois chocolat	Actimel	Flan vanille	Petit nova fruits bio
Laitage 2	Emmental	Gouda	Boursin	Camembert	Carré président
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1*	Banane	Compote pomme-rhubarbe	Crêpe au chocolat	Panna cotta aux fraises	Découpe d'ananas
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

*Plats conseillés & maternelles

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be). Les recettes peuvent varier.



Bio



Porc

Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 10 juin au 14 juin 2019



7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage courgettes	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Feuille de chêne au gouda	Laitue	Poireaux à la graine de moutarde	Salade piémontaise	Courgettes grillées à la mozzarella
Entrée 2	Carotes râpées	Terrine de la mer	1/2 pamplemousse	Céleri rémoulade	Lollo rossa aux croûtons
Entrée 3	Saucisson ardennais	Haricots beurre vinaigrette	Frisée aux lardons	Avocat	Filet de Saxe
Plat 1*	Rôti de bœuf	Escalope de porc grillée	Filets de rougets sauce vierge	Filet de poulet sauce tomate	Dos de colin, crumble au citron
Plat 2	Courgette farcie	Hoki crème au basilic	Navarin d'agneau printanier	Merlu sauce citron	Steak haché pur bœuf
Plat végétarien	Cake salé	Croustifromage	Lentilles	Quenelles de blé	Burger de chou-fleur & fromage
Légume*	Courgettes à l'ail	Tomate provençale	Navets braisés	Julienne de légumes	Petits pois étuvés
Féculent*	Pommes de terre grenaille	Ebly	Riz complet	Penne	Pommes de terre sautées à l'huile d'olive
Laitage 1*	Crème dessert ananas	Fromage blanc cassonade	Flan chocolat	Brie bio	Faisselle au coulis de fruits rouges
Laitage 2	Saint Paulin	Edam	Bleu	Cantadou	Maredsous
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1*	Pêche	Boule de Berlin	Brownie "maison"	Compote de fraises	Salade de fruits
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

*Plats conseillés & maternelles

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Bio



Porc

Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 17 juin au 21 juin 2019



8	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Salade de melon et fêta	Tomates au balsamique	Maïs	Salade de pâtes à l'italienne	Betteraves à l'emmental
Entrée 2	Radis	Thon mayonnaise	Guacamole	Feuille de chêne	Concombre à la ciboulette
Entrée 3	Salami	Aubergines en salade	Jambon macédoine	Dips de légumes sauce cocktail	Jambon de Cobourg
Plat 1*	Pilons de poulet rôtis	Bœuf laqué	Cabillaud sauce béarnaise	Rôti ardennais	Roulés de limande sauce basilic
Plat 2	Filet de colin sauce curry	Lieu noir et sauce à l'oseille	Steak sauce au poivre	Emincé de poulet	Steak haché de volaille
Plat végétarien	Fallafels	Feuilleté aux légumes	Tofu	Nuggets de soja	Quiche aux poireaux
Légume*	Haricots beurre	Carottes au jus	Fondue de poireaux	Gratin de courgettes	Ratatouille
Féculent*	Boullgour	Nouilles chinoises	Wedges	Pommes de terre vapeur	Riz
Laitage 1*	Crème chocolat	Port Salut	Ile flottante	Yaourt sucré Bio	Fromage blanc à la confiture de fraises
Laitage 2	Babybel	Emmental	Mimolette	Chèvre	Chimay
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1*	Nectarine	Abricot au sirop	Tarte au citron	Découpe de pastèque	Crumble melon
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

*Plats conseillés & maternelles

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 24 juin au 28 juin 2019



9	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage	Potage du jour	Potage du jour	MENU SURPRISE
Entrée 1*	Mâche au chèvre et poivrons	Coleslaw	Asperges mimosa	Tomates mozzarella	
Entrée 2	Cœurs de céleri	Salami	Laitue iceberg	Cœurs d'artichauts vinaigrette	
Entrée 3	Taboulé à l'orientale	Macédoine de légumes mayonnaise	Radis au jambon sec	Salade d'avocats	
Plat 1*	Fish-stick	Rôti de dinde sauce espagnole	Filet de cabillaud	Emincé de bœuf grillé	
Plat 2	Carbonnade de bœuf	Omelette au fromage	Haché d'agneau à la grecque	Filet de hoki aux herbes	
Plat végété	Burger sombrero	Boulettes végétariennes	Risotto champignons et parmesan	Tortilla aux oignons	
Légume*	Chou-fleur aux herbes	Etuvée de poivrons à l'ail	Gratin d'aubergines	Carottes à la crème	
Féculent*	Purée "maison"	Ebly	Pâtes grecques	Macaroni	
Laitage 1*	Semoule au lait	Crème caramel	Bûchette de chèvre	Liégeois chocolat	
Laitage 2	Edam	Cantafrais	Ile flottante	Babybel	
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1*	Cerises	Smoothie pastèque	Clafoutis aux griottes	Découpe de kiwis jaunes	
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

*Plats conseillés & maternelles

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.

