










Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 03 juin au 07 juin 2019



6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre au fromage frais	Potage 	Mâche à la mimolette	Quiche aux 4 fromages
Plat	Escalope de dinde sauce barbecue	Tajine de bœuf	Bolognaise (haché bœuf) 	Filet de limande meunière
Légume	Salade composée 	Purée de carottes au cumin 	Etuvée de poivrons 	Haricots verts à l'ail 
Féculent	Frites	Semoule	Spaghetti	Riz pilaf
Dessert	Banane  	Compote pomme-rhubarbe	Panna cotta aux fraises	Petit nova fruits bio 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

Les recettes peuvent varier.



Bio



Porc












Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 10 juin au 14 juin 2019



Légumes mis à l'honneur :

7	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Feuille de chêne au gouda	 Potage courgettes 	Salade piémontaise	 Courgettes grillées à la mozzarella
Plat	Rôti de bœuf	Escalope de porc grillée 	Filet de poulet sauce tomate	Dos de colin, crumble au citron
Légume	Courgettes à l'ail 	Tomate provençale 	Julienne de légumes	Petits pois étuvés  
Féculent	Pommes de terre grenaille	Ebly	Penne	Pommes de terre sautées à l'huile d'olive
Dessert	Pêche 	Boule de Berlin	Compote de fraises	Faisselle au coulis de fruits rouges

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be).
recettes peuvent varier.

Les



Bio



Porc














Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 17 juin au 21 juin 2019



Légumes mis à l'honneur :

8	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de melon et fêta 	Potage 	Salade de pâtes à l'italienne	Betteraves à l'emmental
Plat	Pilons de poulet rôtis 	Bœuf laqué	Rôti ardennais 	Roulés de limande sauce basilic
Légume	Haricots beurre	Carottes au jus 	Gratin de courgettes 	Ratatouille   
Féculent	Boullgour	Nouilles chinoises	Pommes de terre vapeur	Riz
Dessert	Nectarine 	Abricot au sirop	Yaourt sucré Bio	Crumble melon 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be).
recettes peuvent varier.

Les



Bio












Porc

Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 24 juin au 28 juin 2019



9	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mâche au chèvre et poivrons	Potage 	Tomates  mozzarella	MENU SURPRISE
Plat	Fish-stick 	Rôti de dinde sauce espagnole	 Emincé de bœuf grillé	
Légume	Chou-fleur aux herbes 	Etuvée de poivrons à l'ail 	Carottes à la crème 	
Féculent	Purée "maison"	Ebly	Macaroni 	
Dessert	Semoule au lait	Smoothie pastèque 	Découpe de kiwis jaunes	

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be).
recettes peuvent varier.

Les



Bio



Porc