


## Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 03 septembre au 07 septembre 2018

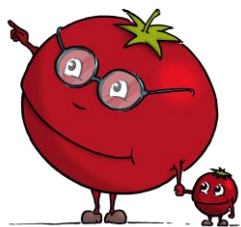


1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> Allergènes masqués			Potage du jour 4	Tomate mozzarella 3
<b>Plat</b> Allergènes masqués			Tajine de bœuf 1,2,3,4,7	Fish stick sce tartare 1,2,4,5,6
<b>Légume</b> Allergènes masqués			Légumes couscous 4	Salade composée /
<b>Féculent</b> Allergènes masqués			Semoule 1	Purée 3
<b>Dessert</b> Allergènes masqués			Poire /	Bastiaansen bio  3

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: [valerie.dubois@api-restauration.com](mailto:valerie.dubois@api-restauration.com)

Allergènes: 1. Gluten,








2. Œuf, 3. Lait, 4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites



## Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 10 septembre au 14 septembre 2018

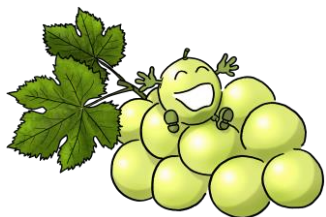


2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Carottes râpées à la mimolette</b> 3	 <b>Potage tomate BIO</b>  4	<b>Dips de légumes sce cocktail</b> 2,6	<b>Salade piémontaise à l'emmental</b> 2,3,6
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Escalope de dinde</b> 1,3	<b>Bœuf braisé</b> 1,2,3	<b>Roulés de limande</b> 3,5	<b>Lard épicé BIO</b>  /
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Ratatouille niçoise</b>  /	<b>Stoemp de potiron et oignons</b> 3	<b>Tomate provençale</b>  1	<b>Chou vert braisé</b> 3
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Farfalles</b> 1,2	/	<b>Riz</b> /	<b>Pdt grenailles rôties au thym</b> /
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Banane</b>  /	<b>Compotine</b> /	<b>Yaourt sucré bio</b>  /	<b>Génoise crème anglaise</b> 1,2,3

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: [valerie.dubois@api-restauration.com](mailto:valerie.dubois@api-restauration.com)

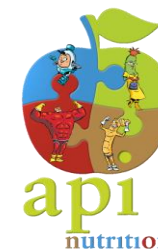
Allergènes:1. Gluten,

2. Œuf, 3. Lait, 4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites









## Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 17 septembre au 21 septembre 2018



### Amérique

3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> Allergènes masqués	Salade de Brie et raisins frais 3 	Potage potiron 3	Concombre à la grecque 3	Salade de pois chiches /
<b>Plat</b> Allergènes masqués	Porc à l'ananas 1,7	Beefburger BIO 	Filet de merlu sce hollandaise 1,3,4,5	Carbonnades de bœuf 1,2,3,4,7
<b>Légume</b> Allergènes masqués	Poêlée de poivrons /	Salade composée /	Julienne de légumes 3	Carottes rôties 3
<b>Féculent</b> Allergènes masqués	Riz brun BIO 	Frites /	Blé épicé 1	Pommes vapeur /
<b>Dessert</b> Allergènes masqués	Poire /	Prune /	 Raisin BIO 	Maquée Manhay bio 

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: [valerie.dubois@api-restauration.com](mailto:valerie.dubois@api-restauration.com)

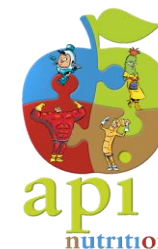
2. Œuf, 3. Lait, 4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites






Allergènes: 1. Gluten,



## Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 24 septembre au 28 septembre 2018



4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Mâche au chèvre</b> 3	<b>Potage champignons BIO</b>  3,4 	<b>Salade de poivron &amp; mozzarella</b> 3	<b>Bacon</b> /
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Cervelas (volaille)</b> 3,4,6,13	<b>Parmentier d'agneau</b> 1,3	<b>Roulés de limande sce citron</b> 5	<b>Escalope de dinde normande</b> 1,3
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Petits pois</b> 3	<b>Navets braisés</b> 3	<b>Courgettes grillées</b> /	<b>Poêlée de champignons de Paris</b>  3
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Riz pilaf</b> /	<b>Purée de pdt maison</b> 3	<b>Pdt boulangères</b> 4	<b>Boulgour</b> 1
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Pastèque</b> 	<b>Salade de fruits frais</b> /	<b>Tiramisu au spéculoos</b> 1,2,3	<b>Yaourt vanille bio</b>  3

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: [valerie.dubois@api-restauration.com](mailto:valerie.dubois@api-restauration.com)

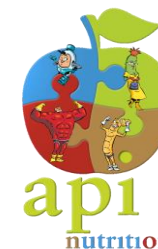
Allergènes:1. Gluten,







2. Œuf, 3. Lait,4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites



## Menu du Lycée Français Jean Monnet

### Semaine du 01 octobre au 05 octobre 2018



5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Brocoli au boursin</b> 3	<b>Salade de courgettes râpées</b> / 	<b>Potage du jour</b> 4	<b>Guacamole</b> /
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Gyros de poulet</b> /	<b>Omelette BIO</b> 2	<b>Carbonara de dinde</b> 1,2,3,4,6,7 	<b>Nuggets de poisson sce cocktail</b> 1,2,5,6
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Légumes du soleil</b> /	<b>Saucisse paysanne</b> 2	<b>Oignons</b> 3	<b>Salade composée</b> /
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Ebly</b> 1	<b>Pommes vapeur</b> /	<b>Macaroni</b> 1,2	<b>Purée de pdt maison</b> 3
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	 <b>Pomme BIO</b>  /	<b>Cake maison</b> 1,2,3	<b>Découpe de pommes et mangues</b> / 	<b>Brie Bio</b>  3

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: [valerie.dubois@api-restauration.com](mailto:valerie.dubois@api-restauration.com)

Allergènes:1. Gluten,

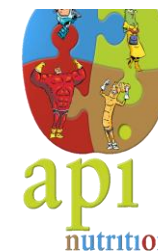
2. Œuf, 3. Lait,4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites





## Menu du Lycée Français Jean Monnet

### Semaine du 08 octobre au 12 octobre 2018



#### Rencontre du goût

6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Cœurs de céleri</b> <small>4</small>	<b>Velouté de lentilles</b> <small>3,4</small>	<b>Salade grecque (laitue, aubergine, fêta)</b> <small>3</small>	<b>Crêpe aux champignons</b> <small>1,2,3</small>
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Pilons de poulet marinés</b> <small>4</small>	<b>Lasagne épinards au curry et mozzarella</b> <small>1,3</small>	<b>Steak haché de veau BIO</b> <small>2</small>	<b>Dos de colin en croûte de sésame</b> <small>5,9</small>
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Poêlée de poivrons à la provençale</b> <small>3</small>		<b>Salade mêlée</b> <small>/</small>	<b>Légumes chinois</b> <small>7</small>
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Riz épicé</b> <small>/</small>		<b>Potatoes</b> <small>/</small>	<b>Nouilles</b> <small>1</small>
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Banane BIO</b>	<b>Yaourt au soja</b> <small>7</small>	<b>Crumble aux poires</b> <small>Gluten, lait</small>	<b>Petit nova fruité bio</b> <small>3</small>

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: [valerie.dubois@api-restauration.com](mailto:valerie.dubois@api-restauration.com)

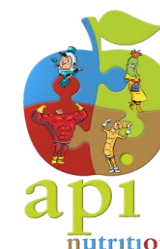
Allergènes: 1. Gluten,







2. Œuf, 3. Lait, 4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites



## Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 15 octobre au 19 octobre 2018



7	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Mâche à la mimolette</b> 3	<b>Lollo verde</b> /	<b>Salade piémontaise</b> 2,6	 <b>Potage navets BIO</b>  3
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Tajine de bœuf</b> 1,2,3,4,7	<b>Rôti de porc sce moutarde</b>  1,2,3,4,6,7	<b>Waterzoï de volaille</b> 1,3	<b>Filets de limande sce hollandaise</b> 1,3,4,5,7
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Légumes couscous</b> 4	<b>Stoemp aux navets et herbes fraîches</b> 3 	<b>Brocolis</b> 3	<b>Haricots verts aux oignons</b> 3
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Semoule</b> 1		<b>Pdt vapeur</b> 4	<b>Riz aux herbes</b> 4
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Raisins BIO</b> 	<b>Mousse chocolat maison</b> 1,2,3	<b>Bastiaansen bio</b> 	<b>Salade d'agrumes</b> /

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: [valerie.dubois@api-restauration.com](mailto:valerie.dubois@api-restauration.com)

Allergènes:1. Gluten,

2. Œuf, 3. Lait, 4. Céleri, 5. poisson, 6. Moutarde, 7. Soja, 8. Fruit à coque, 9. Sésame, 10. Mollusque, 11. Crustacés, 12. Arachides, 13. Lupin, 14. Sulfites