

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 06 novembre au 10 novembre 2017



Potiron	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>1</b> <b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	<b>Potage potiron</b>	Potage du jour
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Feuille de chêne à l'edam</b> <i>Lait</i>	<b>Betteraves à l'ail</b>	<b>Crevettes sauce cocktail</b> <i>Crustacés, œuf, moutarde</i>	<b>Concombres à la bulgare</b> <i>Lait</i>
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Céleri à la moutarde à l'ancienne <i>Céleri, moutarde</i>	Saucisson de poulet fumé	Radis au sel	Macédoine de légumes <i>Moutarde, œuf</i>	Guacamole
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Salade de lentilles	Chou-fleur vinaigrette <i>Moutarde</i>	Frisée aux lardons	Chou chinois	Salami
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Cuisse de poulet rôtie</b>	<b>Nuggets de poisson sauce tartare</b> <i>Gluten, poisson, œuf</i>	<b>Filet de dorade</b> <i>Poisson</i>	<b>Bœuf stroganoff</b> <i>Gluten, lactose</i>	<b>Dos de colin au beurre blanc</b> <i>Poisson, lait</i>
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Wok de bœuf	Omelette au fromage <i>Œuf, lait</i>	Gratin d'agneau <i>Lactose, gluten</i>	Merlu poché <i>Poisson</i>	Escalope de porc
<b>Plat froid</b> <i>Allergènes</i>	<b>Assiette anglaise</b>	<b>Maquereau en rillettes</b> <i>Poisson, lait, moutarde</i>	<b>Salade composée aux œufs durs</b> <i>Œuf</i>	<b>Chaud-froid de volaille</b>	<b>Américain préparé</b> <i>Œuf</i>
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	Salade composée	<b>Epinards à la crème</b> <i>Lait</i>	<b>Panais rôtis</b> <i>Lait</i>	<b>Poêlée de champignons de Paris</b> <i>Lait</i>	<b>Stoemp au potiron</b>
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Purée maison</b> <i>Lait</i>	<b>Blé épicié</b> <i>Gluten</i>	<b>Boullgour</b> <i>Gluten</i>	<b>Macaroni</b> <i>Gluten</i>	
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Crème à la vanille <i>Lait</i>	Fromage blanc aux fruits rouges <i>Lait</i>	Ile flottante <i>Lait</i>	Riz au lait <i>Lait</i>	<b>Emmental</b> <i>Lait</i>
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Chimay <i>Lait</i>
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Gouda <i>Lait</i>	Maredsous <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Port salut <i>Lait</i>	Petits filous <i>Lait</i>
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Raisin noir</b> /	<b>Crumble de pommes et potiron confit</b> <i>Œuf, gluten, lait</i>	<b>Gaufre de Bruxelles</b> <i>Œuf, gluten, lait</i>	<b>Banane rôtie</b> <i>Lait</i>	Salade de fruits /
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

\*Plats conseillés & maternelles



Tous les jours, un **plat végétarien** vous est proposé: il vous suffit de le demander en passant dans les selfs.  
Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 13 novembre au 17 novembre 2017



Poire	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2					
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour	Potage du jour <b>BIO</b>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	Salade mexicaine	Salade aux poires et au Brie 	Poireaux vinaigrette <i>Moutarde</i>	Dips de légumes aïoli <i>Moutarde, œuf</i>	Salade piémontaise à l'emmental <i>Lait</i>
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Fenouil à l'huile d'olive	Quiche lorraine <i>Gluten, œuf, lait</i>	Lollo rossa	Cœurs de palmiers vinaigrette <i>Moutarde</i>	Chou Pak choï
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Jambon blanc	Chou rouge au balsamique	Salade au poulet	Laitue	Cobourg
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	Emincé de dinde sauce Madère <i>Sulfite, lait, gluten</i>	Steak haché de bœuf	Filet de plie "meunière" <i>Poisson, gluten, lait</i>	Waterzoï de poisson <i>Poisson, lait, gluten</i>	Lard épicié <b>BIO</b>
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Chipolatas <i>Œuf</i>	Roulés de limande au basilic <i>Poisson, lait, gluten</i>	Veau Marengo <i>Gluten</i>	Bœuf sauté <i>Lactose, gluten</i>	Filet de hoki au curry <i>Poisson, lait, gluten</i>
<b>Plat froid</b> <i>Allergènes</i>	Rillettes de saumon <i>Poisson, lait, œuf, moutarde</i>	Potjevleesch	Salade de haricots blancs 	Assiette de fromages <i>Lait</i>	Jambon de dinde et crudités
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	Haricots beurre <i>Lait</i>	Brocoli à l'ail <i>Lait</i>	Courgettes à l'huile d'olive 	Julienne de légumes	Rata de navets <i>Lait</i>
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	Penne <i>Gluten</i>	Pommes de terre boulangères	Spaghetti <i>Gluten</i>	Boulgour <i>Gluten</i>	
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Flan caramel <i>Lait</i>	Faiselle cassonnade <i>Lait</i>	Liégeois au moka <i>Lait</i>	Yaourt sucré bio	Petits suisses <i>Lait</i>
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Boursin <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Leerdammer <i>Lait</i>	Petit moulé <i>Lait</i>	Bleu d'Auvergne <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	Poire <i>/</i>	Compote de pommes à la cannelle	Crêpe sucrée <i>Œuf, gluten, lait</i>	Découpe de poires et coulis de fruits rouges 	Tarte aux poires <i>Œuf, gluten, lait</i>
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruit <i>/</i>	Fruits variés <i>/</i>	Fruits variés <i>/</i>	Fruits variés <i>/</i>	Fruits variés <i>/</i>

\*Plats conseillés & maternelles



Tous les jours, un **plat végétarien** vous est proposé: il vous suffit de le demander en passant dans les selfs.  
Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet

### Semaine du 20 novembre au 24 novembre 2017



Ananas	3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Mâche au chèvre</b> <i>Lait</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, moutarde, œuf</i>	<b>Germes de soja</b> <i>Soja</i>	<b>Concombres et féta</b> <i>Lait</i>	<b>Poulet Hawaï</b> <i>Moutarde, œuf</i>	
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Salade de chicons	Pâté à l'ancienne <i>Lait, moutarde, œuf</i>	Scarole	Cœurs d'artichauts ravigote /	Laitue iceberg	
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Œufs mimosa <i>Œuf, moutarde</i>	Champignons à la grecque <i>Sulfite</i>	Roquette aux lardons de volaille	Poivrons en salade	Jambon blanc	
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Steak haché de dinde et oignons</b>	<b>Emincé de porc à l'ananas</b> <i>Lactose, gluten</i>	<b>Filet de poulet grillé</b>	<b>Merlu poché</b> <i>Poisson</i>	<b>Carbonnade de bœuf</b> <i>Lactose, gluten</i>	
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Filet de julienne <i>Poisson</i>	Lieu noir à l'homardine <i>Poisson, crustacé, lait, gluten</i>	Steak de bœuf sauce béarnaise <i>Œuf, lait</i>	Saucisse de campagne <i>Œuf</i>	Lieu jaune au curcuma <i>Poisson</i>	
<b>Plat froid</b> <i>Allergènes</i>	<b>Carpaccio de bœuf</b>	<b>Salade César</b> <i>Œuf, gluten</i>	<b>Thon mayonnaise</b> <i>Poisson, œuf, moutarde</i>	<b>Végane</b> <i>Vegetarien</i>	<b>Assiette de charcuteries variées</b>	
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	Salade composée	<b>Fondue de poireaux</b> <i>Lait</i>	<b>Chou rouge aux pommes</b> /	<b>Carottes vapeur</b>	<b>Céleri braisé</b> <i>Céleri, lait</i>	
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Frites</b>	<b>Riz</b>	<b>Pommes paillason</b> /	<b>Lentilles aux oignons</b>	<b>Pommes de terre persillées</b>	
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Crème au chocolat <i>Lait</i>	Semoule au lait maison <i>Gluten, lait</i>	Yaourt à boire <i>Lait</i>	Panna cotta à la vanille <i>Lait</i>	Maquée Manhay bio	
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Gouda <i>Lait</i>	Montboissié <i>Lait</i>	Fournols <i>Lait</i>	Moncadi <i>Lait</i>	Maredsous crème <i>Lait</i>	
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Banane</b>	<b>Smoothie ananas</b>	<b>Cheesecake</b> <i>Gluten, œuf, lait</i>	<b>Découpe d'ananas</b>	<b>Poire pochée et amandes grillées</b> <i>Fruit à coque</i>	
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	

\*Plats conseillés & maternelles



Tous les jours, un **plat végétarien** vous est proposé: il vous suffit de le demander en passant dans les selfs.  
Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 27 novembre au 01 décembre 2017



Clémentine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour	<b>Potage courge butternut</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Chou blanc émincé au fromage frais</b> <i>Lait</i>	Salade d'avocat vinaigrette <i>Moutarde</i>	<b>Asperges blanches</b>	<b>Salade romaine à la mozzarella &amp; sauce balsamique</b> <i>Lait</i>	<b>Bacon</b>
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Radis vinaigrette <i>Moutarde</i>	Taboulé <i>Gluten</i>	Lollo verde	Brocolis vinaigrette <i>Moutarde</i>	Emincé de concombre au balsamique
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	<b>Rosette</b>	Salade de haricots beurre <i>Moutarde</i>	Frisée aux lardons de dinde	Friand au fromage <i>Gluten, lait, œuf, céleri, soja</i>	Scarole
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Saucisse de poulet aux herbes</b>	<b>Parmentier d'agneau</b> <i>Lait</i>	<b>Côte de porc charcutière</b> <i>Lactose</i>	<b>Filet de limande sauce citron</b> <i>Poisson, lait, gluten</i>	<b>Escalope de dinde crémée</b> <i>Lait, gluten</i>
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Colin à la moutarde à l'ancienne <i>Poisson, lait, moutarde</i>	Lieu noir sauce clémentine <i>Poisson, lait, gluten</i>	Cuisse de lapin aux pruneaux <i>Gluten, lactose</i>	Paupiette de porc au jus <i>Œuf</i>	Pavé de hoki <i>Poisson</i>
<b>Plat froid</b> <i>Allergènes</i>	<b>Rôti de bœuf froid</b>	<b>Œufs durs en salade</b> <i>Œuf</i>	<b>Salade aux crevettes</b> <i>Crustacé, moutarde, œuf</i>	<b>Salade de pois chiches</b> 	<b>Saucisson de bœuf</b>
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Petits pois étuvés</b>	<b>Navets braisés</b> <i>Lait</i>	<b>Céleri à l'ail</b> <i>Lait, céleri</i>	<b>Brunoise de légumes</b> <i>Lait</i>	<b>Epinards au beurre</b> <i>Lait</i>
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Blé</b> <i>Gluten</i>	<b>Purée maison</b> <i>Lait</i>	<b>Riz brun</b>	<b>Farfalle</b> <i>Gluten</i>	<b>Pommes de terre sautées</b>
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Crème aux œufs <i>Lait, œuf</i>	Faiselle à la ciboulette <i>Lait</i>	Crème cramel maison <i>Lait</i>	Fromage blanc au miel <i>Lait</i>	Yaourt vanille bio <i>Lait</i>
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Brie de Meaux <i>Lait</i>	Port Salut <i>Lait</i>	Chimay <i>Lait</i>	Cantadou <i>Lait</i>	Watou <i>Lait</i>
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Clémentines</b>	<b>Salade de fruits frais</b>	<b>Tarte au citron meringuée</b> <i>Gluten, œuf, lait</i>	<b>Cake au coulis de clémentines</b> <i>Gluten, œuf, lait</i>	<b>Litchee au sirop</b>
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	<b>Fruits variés</b>	<b>Fruits variés</b>	<b>Fruits variés</b>	<b>Fruits variés</b>	<b>Fruits variés</b>

\*Plats conseillés & maternelles



Tous les jours, un **plat végétarien** vous est proposé: il vous suffit de le demander en passant dans les selfs.  
Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 04 décembre au 08 décembre 2017



Chicon	<b>SAINT NICOLAS</b>				
5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour	<b>Potage chicon</b>	Potage du jour	Velouté de potimaron au cumin <i>Lait</i>	Potage du jour
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Salade de chicons à la mimolette</b>	Carottes râpées	<b>Fondue de chicons au vinaigre de noix</b> <i>Fruit à coque</i>	<b>Croquette au fromage</b> <i>Gluten, lait</i>	<b>Salade de radis aux lardons de dinde</b>
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Feuille de chêne	Rillettes de la mer <i>Poisson, lait, moutarde, œuf</i>	Champignons frais en salade	Rosette	Lollo verde
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Tête pressée	Macédoine de légumes mayonnaise <i>Moutarde, œuf</i>	Crevettes au soja <i>Crustacé, soja</i>	Œufs mimosa <i>Œuf, moutarde, œuf</i>	Saucisson de dinde fumé
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Jambon braisé</b>	<b>Omelette</b> <i>Œuf</i>	<b>Pavé de lieu au beurre noisette</b> <i>Poisson, lait</i>	<b>Pilons de poulet marinés</b>	<b>Pavé de colin en croûte d'herbes</b> <i>Poisson, lait, gluten</i>
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Filet de julienne <i>Poisson</i>	Filet de plie sauce curry <i>Poisson, lait, gluten</i>	Emincé de bœuf aux oignons <i>Lait, gluten</i>	Dorade à la coriandre <i>Poisson, lait, gluten</i>	Rôti de bœuf <i>Poisson</i>
<b>Plat froid</b> <i>Allergènes</i>	<b>Filet américain</b> <i>Œuf</i>	<b>Trilogie de fromages</b> <i>Lait</i>	<b>Salade de kébab de poulet</b>	<b>Terrine de la mer</b> <i>Poisson</i>	<b>Composition de légumes</b>
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Gratin de brocolis</b> <i>Lait, gluten</i>	<b>Poêlée de poivrons</b>	<b>Choux de Bruxelles</b> <i>Lait</i>	<b>Haricots verts à l'ail</b>	<b>Chicons en salade</b>
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Macaroni</b> <i>Gluten</i>	<b>Semoule</b> <i>Gluten</i>	<b>Pommes grenailles</b>	<b>Gratin dauphinois</b>	<b>Riz crémé</b> <i>Lait</i>
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Yaourt grec <i>Lait</i>	Ile gourmande <i>Lait</i>	Flan chocolat <i>Lait</i>	Brie Bio <i>Lait</i>
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Babybel <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Bûchette de chèvre <i>Lait</i>	Broodkaas <i>Lait</i>	Boursin <i>Lait</i>
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Pomme</b>	<b>Découpe mangue et ananas</b>	<b>Gosette aux pommes</b> <i>Œuf, gluten, lait</i>	<b>Spéculoos</b>	<b>Compote de poires</b>
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Mandarines	Fruits variés

\*Plats conseillés & maternelles



Tous les jours, un **plat végétarien** vous est proposé: il vous suffit de le demander en passant dans les selfs.  
Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 11 décembre au 15 décembre 2017



Pamplemousse	Repas partage				
6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour	Potage du jour <b>BIO</b>	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	Salade grecque <i>Lait</i>	1/2 pamplemousse	Asperges à la ricotta <i>Lait</i>	Feuille de chêne au pamplemousse <i>Lait</i>	Crêpe au fromage <i>Gluten, lait, œuf</i>
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Coleslaw aux raisins secs	Pois chiche à l'échalote	Salade frisée	Macédoine de légumes mayonnaise <i>Moutarde, œuf</i>	Salade aux granny smith
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Salami	Betteraves en lamelles	Salade landaise	Filet de poulet fumé	Laitue romaine
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	Filet de dinde rôti	Emincé de bœuf au curry <i>Lait, gluten</i>	Darne de saumon hollandaise <i>Poisson, œuf, lait</i>	Bolognaise de veau <b>BIO</b>	Fish stick <i>Poisson, gluten</i>
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Pain de viande (P/B)	Pavé de hoki sauce agrumes <i>Poisson, lait</i>	Rôti de porc	Gratin de poissons <i>Poisson, lait, gluten</i>	Bœuf braisé <i>Lactose, gluten</i>
<b>Plat froid</b> <i>Allergènes</i>	Rillettes de sardines <i>Poisson, crème, œuf</i>	Salade au tofu <i>Soja</i>	Salade au bœuf	Dinde marinée et crudités	Duo de jambons et salade composée
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	Salade composée	Etuvée de poireaux <i>Lait</i>	Chou vert confit	Petits légumes	Epinards à la crème <i>Lait</i>
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	Frites	Pommes vapeur	Bouलगour <b>BIO</b> <i>Gluten</i>	Fusilli <i>Gluten</i>	Purée maison <i>Lait</i>
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Maquée sucrée <i>Lait</i>	Flan vanille <i>Lait</i>	Riz au lait <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Petit nova fruité bio <b>BIO</b> <i>Lait</i>
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Emmental <i>Lait</i>	Babybel <i>Lait</i>	Bleu d'Auvergne <i>Lait</i>	Carré fromagé <i>Lait</i>	Chimay <i>Lait</i>
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	Pamplemousse	Poire pochée sauce caramel	Génoise et crème anglaise <i>Œuf, gluten, lait</i>	Brownie maison <i>Œuf, gluten, lait</i>	Salade d'agrumes
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés <b>BIO</b>	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

\*Plats conseillés & maternelles



Tous les jours, un **plat végétarien** vous est proposé: il vous suffit de le demander en passant dans les selfs.  
Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 18 décembre au 22 décembre 2017



Avocat					Menu de Noël	Vendredi
7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi		
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour	<b>Potage du jour</b>	Potage du jour	<b>Velouté de potiron et croûtons</b> <i>Lait, gluten</i>	 <i>Joyeux Noël</i>	
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Salade d'avocat au fromage frais</b> <i>Lait</i>	Dips de légumes sce cocktail <i>Moutarde, œuf</i>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <i>Moutarde</i>	<b>Guacamole à la brunoise de saumon fumé</b> <i>Poisson</i>		
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Laitue	Terrine aux 3 poissons <i>Poisson, œuf, lait, céleri, crustacé</i>	Chou chinois sauce soja <i>Soja</i>	<b>Salade au boudin blanc de volaille</b> <i>Gluten, lait, moutarde</i>		
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Saucisson de Paris	Cœurs de palmiers	Salade d'épinards	<b>Pâté en croûte et condiments</b> <i>Œuf, lait, sulfite, gluten</i>		
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Poêlée de bœuf émincé</b>	<b>Carbonnade de porc</b> <i>Gluten, lait</i>	<b>Waterzoï de poisson</b> <i>Poisson, lait, gluten</i>	<b>Fricassée de dinde aux champignons des bois</b> <i>Lait, gluten</i>		
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Gyros de poulet	Colin meunière <i>Poisson, lait, gluten</i>	<b>Côte de porc à la moutarde</b> <i>Moutarde</i>	<b>Filet de dorade sauce aux crevettes</b> <i>Poisson, crustacé, lait, gluten</i>		
<b>Plat froid</b> <i>Allergènes</i>	<b>Salade de harengs</b> <i>Poisson</i>	<b>Salade César</b> <i>Œuf, gluten</i>	<b>Saucisson de veau et crudités</b>	<b>Carpaccio de bœuf</b>		
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Julienne de légumes</b> <i>Lait</i>	<b>Carottes au jus</b>	<b>Chicons braisés</b> <i>Lait</i>	<b>Poêlée de légumes oubliés</b> <i>Lait</i>		
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Pommes boulangères</b>	<b>Penne</b> <i>Gluten</i>	<b>Riz</b>	<b>Pommes Duchesse</b> <i>Lait</i>		
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Crème dessert au caramel <i>Lait</i>	Yaourt au citron <i>Lait</i>	Flan chocolat <i>Lait</i>	<b>Faiselle</b> <b>aux airelles</b> <i>Lait</i>		
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	<b>Yaourt</b> <i>Lait</i>		
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Merlin <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	<b>Comté</b> <i>Lait</i>		
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Clémentines</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Tarte aux pommes</b> <i>Œuf, gluten, lait</i>	<b>Bûche de Noël au chocolat</b> <i>Gluten, lait, œuf, trace fruit à coque</i>		
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	<b>Fruits variés</b>		

\*Plats conseillés & maternelles



Tous les jours, un **plat végétarien** vous est proposé: il vous suffit de le demander en passant dans les selfs.  
Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: valerie.dubois@api-restauration.com