
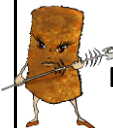











# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 29 avril au 03 mai 2019



1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres au chèvre	Potage du jour 	Radis à la tomme	Potage du jour
Plat	 Fish sticks sce tartare	Filet de poulet sauce tomate	Emincé de bœuf grillé	Cubes de colin aux épices
Légume	Salade composée	 Brocolis à l'ail	 Ratatouille	Haricots verts 
Féculent	Purée 	Penne	 Riz 	Pommes vapeur
Dessert	 Pomme 	Mousse au chocolat	Ananas au sirop	Bastiaansen bio 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine ([cuisine@lyceefrancais.be](mailto:cuisine@lyceefrancais.be))

Les recettes peuvent varier.



Bio


















Porc

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 06 mai au 10 mai 2019



2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Laitue iceberg à la mimolette  	Potage du jour 	Carottes râpées au citron	Friand au comté
Plat	Escalope de dinde	Steak haché de bœuf 	Filet de lieu noir "vapeur"	Rôti de porc sauce brune  
Légume	Julienne de légumes	Purée de carottes au cumin 	Epinards à la crème 	Gratin de chou-fleur 
Féculent	Macaroni 	Pommes de terre rôties	Pommes vapeur	Blé aux herbes
Dessert	 Kiwi 	Compote pomme/fraise	 Yaourt sucré bio 	Génoise sauce anglaise 

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

Les recettes peuvent varier.



Bio







Porc

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 13 mai au 17 mai 2019



3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œuf dur	Potage du jour 	Céleri rémoulade	Taboulé à l'orientale
Plat	Chipolatas de dinde	Goulash de porc 	Pavé de colin, sauce ciboulette	Hachis parmentier de boeuf
Légume	 Salade 	Etuvée de poivrons 	Gratin de courgettes 	Navets braisés 
Féculent	Frites 	Riz 	Farfalle 	Purée "maison" 
Dessert	Banane 	Crumble aux pommes 	Découpe de mangue	Maquée Manhay bio 

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

Les



Bio

















Porc

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 20 mai au 24 mai 2019



4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Concombres à la bulgare	Potage du jour 	Mesclun à l'emmental 	Jambon blanc 
Plat	Cordon bleu de dinde	Couscous d'agneau	Dos de colin	Pilons de poulet marinés 
Légume	Poireaux à la crème 	Légumes couscous	Haricots beurre 	Carottes au jus 
Féculent	Coquillettes	Semoule 	Pommes de terre persillées	Boulgour
Dessert	 Banane 	Salade de fruits frais	Cake maison 	 Yaourt vanille 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine ([cuisine@lyceefrancais.be](mailto:cuisine@lyceefrancais.be))











Les recettes peuvent varier.



# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 27 mai au 31 mai 2019



5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate mozzarella 	Champignons de Paris émincés  	ASCENSION	
Plat	Gyros de poulet	Chili con carne		
Légume	 Brocolis au beurre	 Haricots rouges au maïs		
Féculent	Pommes de terre grenaille			
Dessert	 Poire 	 Crumble aux pêches 		

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

Les recettes peuvent varier.

