

Cette semaine à l'honneur:



Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 08 janvier au 12 janvier 2018



Kiwi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <i>Allergènes</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>
Entrée 1* <i>Allergènes</i>	Concombres à la bulgare <i>Lait</i>	Coleslaw	Cœurs d'artichauts à l'échalote <i>Moutarde</i>	Salade au kiwi et cantafrais <i>Lait</i>	Crevettes sce cocktail <i>Œuf, moutarde, crustacés</i>
Entrée 2 <i>Allergènes</i>	Mâche	Jambon blanc	Radis	Haricots mungo vinaigrette <i>Moutarde</i>	Feuille de chêne
Entrée 3 <i>Allergènes</i>	Salade de pâtes aux poivrons <i>Gluten</i>	Macédoine de légumes mayonnaise <i>Œuf, moutarde</i>	Salade Strasbourgeoise (volaille) <i>Céleri (peut contenir: gluten, lait, arachide, fruit à coque, moutarde, œuf)</i>	Chou rouge au balsamique <i>Sulfites</i>	Rosette <i>Lait, sulfites</i>
Plat 1* <i>Allergènes</i>	Nuggets de poisson sce tartare <i>Gluten, poisson, œuf, lait, mollusque, céleri, moutarde</i>	Filet de poulet	Filet de plie meunière <i>Poisson, gluten, lait</i>	Boulettes de boeuf sce tomates <i>Œuf</i>	Pavé de hoki <i>Poisson</i>
Plat 2 <i>Allergènes</i>	Emincé de bœuf aux oignons	Omelette au fromage <i>Œuf, lait</i>	Tartiflette <i>Lait, gluten</i>	Filet de dorade crème de ciboulette <i>Poisson, gluten, lait</i>	Mignonnette de porc à la moutarde <i>Moutarde, lait, gluten</i>
Plat froid <i>Allergènes</i>	Assiette anglaise	Rillettes de maquereau <i>Poisson, œuf, moutarde, lait</i>	Assiette végétarienne	Chaud-froid de volaille	Filet américain <i>Œuf, poisson</i>
Légume* <i>Allergènes</i>	Salade composée	Brocolis	Purée de potiron <i>Lait</i>	Céleri braisé <i>Céleri, lait</i>	Haricots verts <i>Lait</i>
Féculent* <i>Allergènes</i>	Purée <i>Lait</i>	Riz pilaf	Bouillgour <i>Gluten</i>	Spaghetti <i>Gluten</i>	Pdt boulangères <i>Céleri</i>
Laitage 1* <i>Allergènes</i>	Crème aux œufs <i>Lait, œuf, soja</i>	Yaourt grec <i>Lait</i>	Flan chocolat <i>Lait, trace soja</i>	Faisselle aux airelles <i>Lait</i>	Bastiaansen bio <i>Lait</i>
Laitage 2 <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>
Laitage 3 <i>Allergènes</i>	Gouda <i>Lait</i>	Leerdammer <i>Lait</i>	Merlin <i>Lait</i>	Port Salut <i>Lait</i>	Petits filous <i>Lait</i>
Dessert 1* <i>Allergènes</i>	Kiwi	Galette des rois <i>Gluten, lait, œuf, amande</i>	Boule de Berlin <i>Gluten, lait, œuf (peut contenir soja, fruit à coque)</i>	Salade de fruits /	Découpe de kiwis
Dessert 2 <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés <i>Fruits variés</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 15 janvier au 19 janvier 2018



Poireau	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2					
Potage <i>Allergènes</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage poireau BIO <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>
Entrée 1* <i>Allergènes</i>	Salade grecque (salade, aubergines, féta, tomates) <i>Lait</i>	Lollo rossa	Cœurs de palmiers <i>Moutarde</i>	Poireaux vinaigrette <i>Moutarde</i>	Salade de riz à l'emmental <i>Lait</i>
Entrée 2 <i>Allergènes</i>	Courgettes grillées	Friand au fromage <i>Gluten, lait (trace possible: œuf, céleri, moutarde, poisson, mollusque)</i>	Fenouil au vinaigre de cidre <i>Sulfite</i>	Maïs	Chou chinois
Entrée 3 <i>Allergènes</i>	Saucisson de poulet fumé <i>Trace: lait, œuf, gluten, moutarde</i>	Chou fleur vinaigrette <i>Moutarde</i>	Salade de pois chiches	Guacamole	Cobourg
Plat 1* <i>Allergènes</i>	Emincé de dinde à l'orientale	Carbonnade de bœuf <i>Gluten, lait, soja, céleri (trace œuf)</i>	Sauté de veau <i>Gluten, lait, soja, céleri (trace œuf)</i>	Dos de colin <i>Poisson</i>	Lard épicé
Plat 2 <i>Allergènes</i>	Chipolatas	Filet de lieu noir à l'oseille <i>Poisson, lait, gluten</i>	Aile de raie <i>Poisson, lait, gluten</i>	Gyros de bœuf <i>Céleri</i>	Filet de limande <i>Poisson</i>
Plat froid <i>Allergènes</i>	Rouget & crudités <i>Poisson</i>	Jambon italien & crudités	Kébab en salade <i>Gluten, céleri, soja, moutarde, lait</i>	Assiette du fromager <i>Lait</i>	Assiettes de légumes & légumineuses variés
Légume* <i>Allergènes</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>	Carottes rôties au cumin	Chicon braisé <i>Lait</i>	Champignons à l'ail <i>Lait</i>	Stoemp de poireaux
Féculent* <i>Allergènes</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Tagliatelles aux œufs <i>Gluten, œuf</i>	Pommes vapeur persillées	Blé au herbes <i>Gluten</i>	/
Laitage 1* <i>Allergènes</i>	Flan vanille nappé sce caramel <i>Lait</i>	Riz au lait <i>Lait</i>	Liégeois au café <i>Lait</i>	Yaourt sucré bio <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>
Laitage 2 <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>
Laitage 3 <i>Allergènes</i>	Maredsous <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Bleu d'Auvergne <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Petit moulé <i>Lait</i>
Dessert 1* <i>Allergènes</i>	Clémentines <i>/</i>	Compote de pommes maison	Crumble potiron confit <i>Gluten, amande, lait</i>	Orange <i>/</i>	Tarte aux poires <i>Gluten, œuf, lait, soja</i>
Dessert 2 <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 22 janvier au 26 janvier 2018



Citron	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <i>Allergènes</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Soupe du pêcheur <i>Lait, poisson, crustacé, gluten, (traces: oeuf, céleri, mollusque)</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>
Entrée 1* <i>Allergènes</i>	Laitue à la mozzarella <i>Lait</i>	Roquette <i>Lait, poisson, crustacé, gluten, (traces: oeuf, céleri, mollusque)</i>	Maïs aux lardons de dinde <i>Céleri (peut contenir: gluten, lait, soja, moutarde, œuf)</i>	Dés de concombres au fromage de chèvre <i>Lait</i>	Haricots blancs vinaigrette <i>Moutarde</i>
Entrée 2 <i>Allergènes</i>	Chou blanc émincé	Salami	Scarole	Chou romanesco vinaigrette <i>Moutarde</i>	Carottes râpées au citron
Entrée 3 <i>Allergènes</i>	Œuf mimosa <i>Œuf, moutarde</i>	Betteraves en lamelles	Roulade de jambon macédoine <i>Œuf, moutarde</i>	Salade de champignons frais	Bacon
Plat 1* <i>Allergènes</i>	Steak haché dinde/oignons <i>œuf</i>	Rôti de porc sse demi glace <i>Gluten, lait, soja, céleri (trace œuf)</i>	Cuisse de poulet <i>Lait, poisson, crustacé, gluten, (traces: oeuf, lait, céleri, mollusque)</i>	Filet de lieu noir au citron <i>Poisson, lait, gluten</i>	Emincé de bœuf Stroganoff <i>Gluten, lait, soja, céleri (trace œuf)</i>
Plat 2 <i>Allergènes</i>	Merlu sauce vierge <i>Poisson, sulfite</i>	Gartin de la mer <i>Lait, poisson, gluten, crustacé, (traces: oeuf, lait, céleri, mollusque)</i>	Steak de bœuf grillé	Cordon bleu de volaille <i>Lait, gluten, soja</i>	Hoki à l'italienne <i>Poisson</i>
Plat froid <i>Allergènes</i>	Carpaccio de bœuf	Salade César <i>Gluten, œuf</i>	Thon mayonnaise <i>Poisson, œuf, moutarde</i>	Assiette végétane <i>Vegetarien</i>	Duo de jambon crudités
Légume* <i>Allergènes</i>	Salade composée	Poêlée de poivrons	Epinards à la crème <i>Lait</i>	Navets <i>Lait</i>	Haricots beurre
Féculent* <i>Allergènes</i>	Frites	Riz arlequin	Pdt grenailles	Semoule <i>Gluten</i>	Macaroni <i>Gluten</i>
Laitage 1* <i>Allergènes</i>	Crème ananas <i>Lait</i>	Maquée au sucre <i>Lait</i>	Flan vanille <i>Lait</i>	Carré fromager <i>Lait</i>	Maquée Manhay bio <i>Lait</i>
Laitage 2 <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>	Babybel <i>Lait</i>
Laitage 3 <i>Allergènes</i>	Chèvreline <i>Lait</i>	Cheddar <i>/</i>	Port Salut <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Maredsous crème <i>Lait</i>
Dessert 1* <i>Allergènes</i>	Salade d'agrumes <i>Gluten, œuf, lait</i>	Tarte au citron <i>Gluten, œuf, lait</i>	Cheesecake <i>Lait, gluten, œuf, soja</i>	Découpe d'ananas <i>/</i>	Poire pochée sse chocolat <i>Traces de lait, soja, fruit à coque, œuf</i>
Dessert 2 <i>Allergènes</i>	Fruits variés <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 29 janvier au 02 février 2018



Betterave					
4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <i>Allergènes</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>
Entrée 1* <i>Allergènes</i>	Salade composée à l'édam <i>Lait</i>	Guacamole	Asperges blanches	Betteraves à la mimolette <i>Lait</i>	Blanc de poulet fumé
Entrée 2 <i>Allergènes</i>	Radis à l'ail	Taboulé à l'orientale <i>Gluten</i>	Lollo verde	Salade de haricots beurre <i>Moutarde</i>	Laitue
Entrée 3 <i>Allergènes</i>	Mortadelle	Champignons à la grecque <i>Traces: Gluten, lait, œuf, soja, moutarde, lupin, sésame, poisson</i>	Chou blanc vinaigrette <i>Moutarde</i>	Croquette au fromage <i>Lait, gluten</i>	Poivrons en salade
Plat 1* <i>Allergènes</i>	Pain de veau	Navarin d'agneau <i>Lait, céleri, gluten, soja</i>	Côte de porc charcutière	Roulés de limande <i>Poisson</i>	Waterzooï de poulet <i>Lait</i>
Plat 2 <i>Allergènes</i>	Filet de julienne <i>Poisson</i>	Filet de plie panée <i>Gluten, poisson</i>	Rôti de dinde	Paupiette de porc	Dos de colin <i>Poisson</i>
Plat froid <i>Allergènes</i>	Filet américain <i>Œuf, poisson</i>	Œufs durs en salade <i>Œuf</i>	Salade au tofu <i>Soja, traces: gluten, lupin, céleri, moutarde, fruit à coque, sésame</i>	Salade de lentilles ravigote	Potjevleesch
Légume* <i>Allergènes</i>	Brocolis à la crème <i>Lait</i>	Flageolets /	Gratin de courgettes <i>Lait, gluten, œuf</i>	Petits pois	Julienne de légumes
Féculent* <i>Allergènes</i>	Blé fondant <i>Gluten</i>	Pommes vapeur	Epeautre <i>Gluten</i>	Pennes <i>Gluten, œuf</i>	Riz aux herbes
Laitage 1* <i>Allergènes</i>	Liégeois choco <i>Lait, trace soja</i>	Faisselle à la ciboulette <i>Lait</i>	Ile gourmande <i>Lait</i>	Fromage blanc au miel <i>Lait</i>	Yaourt vanille
Laitage 2 <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Fromage <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>	Yaourt au choix <i>Lait</i>
Laitage 3 <i>Allergènes</i>	Brie de Meaux <i>Lait</i>	Port Salut <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Cantadou <i>Lait</i>	Watou <i>Lait</i>
Dessert 1* <i>Allergènes</i>	Clémentines	Salade de fruits frais	Brownie maison <i>Gluten, œuf, lait, soja</i>	Compote de pommes à la cannelle	Crêpe <i>Gluten, œuf, lait</i>
Dessert 2 <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 05 février au 09 février 2018



Céleri	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <i>Allergènes</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>	Potage céleri <i>Céleri</i>	Potage du jour <i>Céleri</i>
Entrée 1* <i>Allergènes</i>	Salade de chicon et mimolette <i>Lait</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, œuf, moutarde</i>	Pousses de soja <i>Soja</i>	Salade d'avocat au fromage blanc <i>Lait</i>	Roulade de volaille aux fines herbes
Entrée 2 <i>Allergènes</i>	Feuille de chêne	Poire au crabe <i>Poisson, crustacé, œuf, moutarde, gluten, soja</i>	Mâche	Salade de fèves <i>Moutarde</i>	Salade romaine
Entrée 3 <i>Allergènes</i>	Saucisson de Paris <i>Moutarde, fruit à coque</i>	Coleslaw	Salade aux dés de salami	1/2 pamplemousse	Semoule de chou fleur
Plat 1* <i>Allergènes</i>	Pilons de poulet marinés	Chili con carne <i>Lait, céleri, gluten, soja, œuf</i>	Filet de dorade <i>Poisson</i>	Omelette <i>Œuf</i>	Fish stick <i>Poisson, gluten</i>
Plat 2 <i>Allergènes</i>	Pavé de hoki <i>Poisson</i>	Filet de lieu noir <i>Poisson</i>	Langue de boeuf sce madère <i>Lait, céleri, gluten, soja, traces: œuf</i>	Bûchette de poulet et son jus	Emincé de bœuf grillé
Plat froid <i>Allergènes</i>	Rosbif froid	Toast au chèvre chaud <i>Lait, gluten</i>	Cuisse de poulet froid	Salade de harengs aux pdt <i>Poisson</i>	Assiette végétane
Légume* <i>Allergènes</i>	Cubes de céleri aux herbes <i>Céleri</i>	Haricots rouges	Champignons	Poêlée de légumes oubliés	Epinards à la crème <i>Lait</i>
Féculent* <i>Allergènes</i>	Pommes de terre sautées	Riz	Boullgour <i>Gluten</i>	Farfalle <i>Gluten</i>	Purée maison <i>Lait</i>
Laitage 1* <i>Allergènes</i>	Fromage blanc confiture <i>Lait</i>	Crème chocolat <i>Lait</i>	Panna cotta à la vanille <i>Lait</i>	Gâteau semoule <i>Lait, œuf, soja, gluten</i>	Brie Bio <i>Lait</i>
Laitage 2 <i>Allergènes</i>	Tomme blanche <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>
Laitage 3 <i>Allergènes</i>	Brigand <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Bûchette de chèvre <i>Lait</i>	Pyrénées vache <i>Lait</i>	Babybel <i>Lait</i>
Dessert 1* <i>Allergènes</i>	Banane BIO /	Gosette aux pommes <i>Gluten, soja</i>	Gaufre de Bruxelles <i>Gluten, lait, œuf</i>	Salade d'agrumes /	Ananas rôti au miel
Dessert 2 <i>Allergènes</i>	Assortiment de pommes /	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

