











## Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 05 novembre au 09 novembre 2018



1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Carottes râpées à l'Edam</b>  3	<b>Feuille de chêne</b> /	<b>Velouté de potiron</b> 4 	<b>Concombre au yaourt</b> 3
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Fish stiks sauce tartare</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	<b>Cuisse de poulet rôtie</b> /	<b>Sauté de bœuf aux oignons</b> 1	<b>Dos de colin au beurre blanc</b> 3,5
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Salade composée</b>  /	<b>Epinards à la crème</b>  3	<b>Poêlée de champignons de Paris</b> 3 	<b>Stoemp au potiron</b> 3
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Purée</b>  3	<b>Blé "façon pilaf"</b> 1,4	<b>Macaroni</b> 1,2	
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	 <b>Raisin noir</b>  3	<b>Crumble aux pommes</b> 1,3,8 	<b>Banane rôtie</b> / 	<b>Emmental bio</b>  3

Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: 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 12 novembre au 16 novembre 2018



2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	 <b>Laitue au Brie</b> 3	 <b>Potage poireaux BIO</b> 3,4 	<b>Dips de légumes sce aïoli</b> 2,4,6	<b>Piémontaise au Gouda</b> 2,3
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Curry de dinde</b> 1,3	<b>Steak haché de bœuf</b> 4,6,7	<b>Waterzoï de poisson</b> 1,3,5	 <b>Lard épicé BIO</b> 
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Haricots beurre</b> 3 	<b>Brocolis à l'ail</b> 3 	<b>Julienne de légumes</b> 3	<b>Rata de navets</b> 3 
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Penne</b> 1,2	<b>Pommes de terre boulangères</b> 4	<b>Boulgour</b> 1	
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	 <b>Poire</b> 	<b>Compote de pommes</b> / 	<b>Yaourt sucré bio</b> 	<b>Tarte aux poires</b> 1,2,3 

Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: 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 19 novembre au 23 novembre 2018



3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> Allergènes masqués	<b>Mâche au chèvre</b> 3	<b>Potage carottes</b> 2,4,6 	<b>Concombre et féta</b> 3	<b>Poulet hawaï</b> 2,3,4,6
<b>Plat</b> Allergènes masqués	<b>Burger de dinde aux oignons</b> 1	<b>Emincé de porc à l'ananas</b> / 	<b>Merlu poché</b> 5	<b>Carbonnade de bœuf</b> 1
<b>Légume</b> Allergènes masqués	<b>Salade composée</b> / 	<b>Fondue de poireaux</b> 3 	<b>Lentilles BIO au potiron</b> 3 	<b>Carottes au jus</b> / 
<b>Féculent</b> Allergènes masqués	<b>Frites</b> /	<b>Riz</b> /		<b>Pommes de terre persillées</b> /
<b>Dessert</b> Allergènes masqués	<b>Banane</b>  	<b>Cake "maison"</b> 	<b>Découpe de poires au coulis de fruits rouges</b> 	<b>Maquée Manhay bio</b> 
	/	1,2,3	/	3





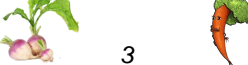





Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: [valerie.dubois@api-restauration.com](mailto:valerie.dubois@api-restauration.com)

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 26 novembre au 30 novembre 2018



4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Chou blanc au fromage frais</b> 3	<b>Potage courge butternut BIO</b> 4 	<b>Salade de poivrons à la mozzarella</b>  3	<b>Bacon</b>  /
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Cordon bleu de volaille</b> 1,3,7	<b>Parmentier d'agneau</b> 1,3	<b>Filet de limande au citron</b> 1,3,5	<b>Escalope de dinde crémée</b> 1,3
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Petits pois étuvés</b>  3	<b>Duo de navets carottes</b>  3	<b>Brunoise de légumes</b> 3	<b>Chou-fleur aux herbes</b>  3
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Blé épilé</b> 1	<b>Purée "maison"</b> 3 	<b>Farfalle</b> 1,2	<b>Pommes de terre sautées</b> /
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Clémentines</b>   /	<b>Salade de fruits frais</b> /	<b>Génoise et crème anglaise</b> 1,2,3	<b>Yaourt vanille bio</b>  3

Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: 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 03 décembre au 07 décembre 2018

*St Nicolas*



5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	 <b>Emincé de chicons à la mimolette</b> 3	 <b>Carottes râpées</b> / 	<b>Velouté de potimarron au cumin</b> 3,4	<b>Radis aux lardons de volaille</b> 1,2,3,4,6,7
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Omelette</b> 2,3	<b>Lasagne épinards et mozzarella</b> 1,2,3 	<b>Pilons de poulet marinés</b> / 	<b>Nuggets de poisson</b> 1,3,5
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Blettes à l'ail</b> 1,3		<b>Haricots verts à l'ail</b> 3 	<b>Brocolis</b> 3 
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	<b>Coquillettes</b> 1,2		<b>Gratin dauphinois</b> 2,3	<b>Riz crémé</b> 3
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	 <b>Pomme</b> / 	 <b>Découpe de mangue et ananas</b> 1,2,3	<b>Spéculoos</b> 1,3,7 	<b>Brie Bio</b> 3 

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 décembre au 14 décembre 2018



*Dessert solidaire*

6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	Salade grecque 3	Potage du jour  3,4	Feuille de chêne au parmesan 3	Friand au fromage 1,2,3
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	Filet de poulet rôti /	Emincé de bœuf au curry 1,3	Bolognaise de veau  1	Fish stiks 1,5,(2,3,4,6,7,8,9,10,11)
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	Salade composée  /	Poêlée de panais 3	Petits légumes au beurre 3	Poireaux à la crème  3
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	Frites /	Ebly 4	Macaroni 1,2	Purée  3
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	 Orange  /	Flan vanille 3	<b>Brownie "maison"</b> 1,2,3,7	Petit nova fruité bio  3

Pour tous renseignements, veuillez vous adresser au chef de cuisine ou à la diététicienne: 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 décembre au 21 décembre 2018



*Noël*

7	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> <small>Allergènes masqués</small>	Salade d'avocats au fromage frais  3	Dips de légumes sauce cocktail 2,6	Velouté de potiron et croûtons  1,2,3,4,6,7,8	
<b>Plat</b> <small>Allergènes masqués</small>	Poêlée de bœuf émincé 1	 Escalope de porc  3	Fricassée de dinde aux champignons des bois  1,3	
<b>Légume</b> <small>Allergènes masqués</small>	 Etuvée de poivrons /	 Carottes au jus 3	Poêlée de légumes oubliés (carottes jaunes, panais, topinambour..) 3	
<b>Féculent</b> <small>Allergènes masqués</small>	Pommes de terre grenaille rôties /	Penne 1	Pommes duchesse 3	
<b>Dessert</b> <small>Allergènes masqués</small>	 Clémentines  /	Salade de fruits	Bûche de Noël au chocolat  1,2,3,7	

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