

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 07 janvier au 11 janvier 2019



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	Concombres à la bulgare 3	Coleslaw /	Cœurs d'artichauts à l'échalote 6	Salade au kiwi et cantafrais 3	Crevettes sce cocktail 6,11
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Mâche	Jambon blanc 3	Radis /	Haricots mungo vinaigrette 6	Feuille de chêne /
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Salade de pâtes aux poivrons 1,2	Macédoine de légumes mayonnaise 2,6	Salade Strasbourgeoise (volaille) 2,4,6(1,3,7,8,12)	Chou rouge au balsamique 14	Rosette 3,14
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	Nuggets de poisson sce tartare 1,2,3,4,5,6,10	Filet de poulet /	Filet de plie meunière 1,3,5	Boulettes de boeuf sce tomates 2	Tartiflette 1,3
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Emincé de bœuf aux oignons 1,3,4,7	Omelette au fromage 2,3	Mignonnette de porc à la moutarde 1,3,6	Filet de dorade crème de ciboulette 1,3,5	Filet de perche 5
 <b>Plat végété</b> <i>Allergènes</i>	Burger de légumes 1,2,3,7	Assiette végane /	Loempia aux légumes 1,2,3,4	Boulettes végétarienne 1,2	Quenelles de blé 1,3
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	Salade composée /	Brocolis 3	Purée de potiron 3	Céleri braisé 3,4	Haricots verts 3
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	Purée 3	Riz pilaf 4	Boullgour 1	Spaghetti 1	Pdt boulangères 4
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Crème aux œufs 2,3,7	Yaourt grec 3	Flan chocolat 3,(7)	Faisselle aux airelles 3	Bastiaansen bio 3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Tomme blanche 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Gouda 3	Leerdammer 3	Merlin 3	Port Salut 3	Petits filous 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	Kiwi /	Galette des rois 1,2,3,8	Boule de Berlin 1,2,3,(7,8)	Salade de fruits /	Découpe de kiwis /
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Assortiment de pommes /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour toute information relative à la présence d'allergènes, veuillez contacter le responsable de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

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. Sulfités

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 14 janvier au 18 janvier 2019



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	Potage poireau BIO 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	Salade grecque (salade, aubergines, fêta, concombre) 3	Lollo rossa /	Cœurs de palmiers 6	Poireaux vinaigrette 6	Salade de riz à l'emmental 3
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Courgettes grillées /	Friand au fromage 1,3,(2,4,5,6,10)	Fenouil au vinaigre de cidre 14	Maïs /	Chou chinois /
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Saucisson de poulet fumé (1,2,3,6)	Chou fleur vinaigrette 6	Salade de pois chiches /	Guacamole /	Cobourg 3
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	Emincé de dinde à l'orientale 4,(1,6,8)	Carbonnade de bœuf 1	Sauté de veau 3	Pavé de poisson blanc "maraîchère" 3,4,5	Jambon braisé 3
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Chipolatas /	Filet de lieu noir à l'oseille 1,3,5	Aile de raie 1,3,5	Gyros de bœuf 4	Filet de fusilier 5
<b>Plat végétarien</b> <i>Allergènes</i>	Feuilleté au fromage 1,3	Tortilla aux oignons 2	Tofu gratiné 3,7	Lentilles 3	Poêlée de pois chiches 3
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	Légumes couscous 4	Carottes rôties au cumin 3	Chicon braisé 3	Poêlée de poivrons /	Stoemp de poireaux 3
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	Semoule 1	Tagliatelles aux œufs 1,2	Pommes vapeur persillées /	Blé aux herbes 1	/
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Flan vanille nappé sce caramel 3	Riz au lait 3	Liégeois au café 3	Yaourt sucré bio 3	Fromage blanc 3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Boursin 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Maredsous 3	Camembert 3	Bleu d'Auvergne 3	Saint Paulin 3	Petit moulé 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	Clémentines /	Compote de pommes maison /	Crumble potiron confit 1,3,8	Orange /	Tarte aux poires 1,2,3,7
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruit /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour toute information relative à la présence d'allergènes, veuillez contacter le responsable de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

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. Sulfités

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 21 janvier au 25 janvier 2019



3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	<b>Soupe du pêcheur</b> 1,3,5,11	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	Laitue à la mozzarella 3	<b>Roquette</b> /	<b>Maïs aux lardons de dinde</b> 4,(1,2,3,6,7)	<b>Dés de concombres au fromage de chèvre</b> 3	<b>Haricots blancs vinaigrette</b> 6
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Chou blanc émincé /	<b>Salami</b> 3	Scarole /	Chou romanesco vinaigrette 6	Carottes râpées au citron /
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Œuf mimosa 2,6	Betteraves en lamelles /	Roulade de jambon macédoine 2,6	Salade de champignons frais /	Bacon fumé /
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Steak haché dinde/oignons</b>	<b>Rôti de porc</b> /	<b>Cuisse de poulet</b> /	<b>Filet de lieu noir au citron</b> 1,3,5	<b>Emincé de bœuf Stroganoff</b> 1,3
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Merlu sauce vierge 5,14	Gartin de la mer 1,5,11,(2,3,4,10)	Steak de bœuf grillé /	Cordon bleu de volaille 1,3,7	Hoki à l'italienne 5
<b>Plat végétarien</b> <i>Allergènes</i>	Tranche de millet 1,2,3,4	Burger de soja 7	Lasagne épinards ricotta 1,2,3	Cubes végi à l'orientale 1,2,7	Omelette aux herbes 2,3
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	Salade composée /	Champignons crévés 1,3	Epinards à l'ail 3	Navets 3	Haricots beurre 3
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	Frites /	Riz /	Pdt grenailles /	Semoule 1	Macaroni 1,2
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Crème ananas 3	Maquée au sucre 3	Flan vanille 3	Carré fromager 3	Maquée Manhay bio 3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Babybel 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Chèvre 3	Cheddar 3	Port Salut 3	Gouda 3	Maredsous crème 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	<b>Salade d'agrumes</b> /	<b>Tarte au citron</b> 1,2,3	<b>Cheesecake</b> 1,2,3,7	<b>Découpe d'ananas</b> /	Poire pochée scc chocolat (7,8)
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /

\*Plats conseillés & maternelles Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour toute information relative à la présence d'allergènes, veuillez contacter le responsable de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

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

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 28 janvier au 01 février 2019

*C'est la chandeleur*

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	Salade composée à l'édam 3	Guacamole /	Asperges blanches /	Betteraves à la mimolette 3	Crêpe au fromage 1,2,3
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Radis à l'ail /	Taboulé à l'orientale 1,4	Lollo verde /	Salade de haricots beurre 6	Laitue /
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Mortadelle 3,4,8	Champignons à la grecque (1,2,3,7)	Chou blanc vinaigrette 6	Blanc de poulet fumé 2,7	Poivrons en salade /
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	Pain de veau 2	Navarin d'agneau 1,3	Côte de porc charcutière 1,3	Filet de flétan 5	Vol-au-vent de volaille 1,3
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Filet de julienne 5	Filet de plie panée 1,5	Rôti de dinde /	Paupiette de porc 2	Dos de colin 5
<b>Plat végété</b> <i>Allergènes</i>	Quiche aux poireaux 1,2,3	Burger aux poivrons 1,2,4	Risotto fromager 3	Gratin de pâtes aux légumes 1,2,3,4	Curry de tofu 1,2,7
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	Brocolis à la crème 3	Petits pois /	Gratin de courgettes 1,2,3	Carottes vichy 3	Champignons 3
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	Blé fondant 1	Pommes vapeur /	Epeautre 1	Pennes 1,2	Riz au curry 6
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Liégeois choco 1,(7)	Faiselle à la ciboulette 3	Ile gourmande 3	Yaourt vanille 3	Fromage blanc au miel 3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Fromage 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Brie de Meaux 3	Port Salut 3	Emmental 3	Cantadou 3	Watou 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	Clémentines /	Salade de fruits frais /	Brownie maison 1,2,3,7	Compote de pommes à la cannelle /	Crêpe 1,2,3
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour toute information relative à la présence d'allergènes, veuillez contacter le responsable de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

2. Œuf, 3. Lait, 4. Célérier, 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,

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 04 février au 08 février 2019



5	Lundi	Mardi <b>Nouvel An chinois 2019</b>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i> 4	Potage du jour 4	Bouillon chinois 4	Potage du jour 4	<b>Potage céleri</b> 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i> 3	<b>Salade de chicon et mimolette</b>	<b>Salade de germes de soja &amp; crevettes marinées</b> 7,11	<b>Pousses de soja</b> 7	Salade d'avocat au fromage blanc 3	<b>Roulade de volaille aux fines herbes</b> 1,2,3,4,7,(6)
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i> /	Feuille de chêne	Chou pak choï	Mâche /	Salade de fèves 6	Salade romaine /
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i> 6,8	Saucisson de Paris	Nem aux légumes 1,2,3,4	Salade aux dés de salami 3	1/2 pamplemousse /	Semoule de chou fleur /
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i> /	<b>Pilons de poulet marinés</b>	<b>Bœuf laqué aux oignons</b>	<b>Filet de dorade</b> 5	<b>Omelette</b>	<b>Fish sticks</b> 1,5,(2,3,4,6,7,8,9,10,11)
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i> 5	Filet de carrelet	Filet de limande au citron vert & gingembre 1,3,5	Langue de boeuf sce madère 1,3,4,7,(2)	Bûchette de poulet et son jus 1,2	Emincé de bœuf grillé /
<b>Plat végétarien</b> <i>Allergènes</i> 1	<b>Falafel</b>	<b>Nuggets de soja</b> 1,7	<b>Croustifromage</b> 1,3	<b>Feuilleté aux légumes</b> 1,2,3,4	<b>Quenelles de blé gratinées</b> 1,3
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i> 3,4	<b>Stoemp au céleri rave</b> 3,4	<b>Poêlée de légumes chinois</b> 4	<b>Salsifis aux herbes</b> 3	<b>Poêlée de légumes oubliés</b> 3	<b>Céleri rémoulade</b> 2,4,6
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i> /		<b>Nouilles chinoises</b> 1,2	<b>Boullgour</b>	<b>Farfalle</b> 1,2	<b>Purée maison</b>
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i> 3	Fromage blanc confiture 3	Crème chocolat 3	Panna cotta à la vanille 3	Gâteau semoule 1,2,3,7	<b>Brie Bio</b>
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i> 3	Tomme blanche 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i> 3	Brigand 3	Mimolette 3	Bûchette de chèvre 3	Pyrénées vache 3	Babybel 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i> /	<b>Banane BIO</b>	<b>Litchees</b>	<b>Gaufre de Bruxelles</b> 1,2,3	<b>Salade d'agrumes</b> /	<b>Ananas rôti au miel</b> /
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i> /	Assortiment de pommes /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /

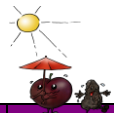
\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour toute information relative à la présence d'allergènes, veuillez contacter le responsable de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

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,

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 11 février au 15 février 2019



6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	Potage du jour BIO 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	Concombre au fromage de chèvre 3	Feuille de chêne /	Cœurs de palmier sce mayonnaise 2,6	Terrine aux 3 poissons 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14	Laitue à la mimolette 3
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Coleslaw /	Cobourg 3	Fenouil grillé /	Maïs sce vinaigrette 6	Chou blanc émincé aux raisins secs 14
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Salami 3	Betteraves en cubes /	Frisée aux croûtons 1,2,3,6,7,8	Céleri rapé 4	Pâté de campagne & cornichons 2,3,6
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	Filet de poulet grillé /	Rôti de bœuf /	Filet de plie sce au citron vert 1,3,5,11	Steak haché volaille 4,6,7	Gratin de la mer 1,3,5,11,(2,10)
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Filet de colin au beurre 3	Omelette au fromage 2,3	Roulade de chicon au gratin 1,3	Filet de hoki sce homardine 1,3,5,11,(2,4,10)	Pâtes carbonara de volaille 1,2,3,4
<b>Plat végété</b> <i>Allergènes</i>	Steak légumes thaï 1,2,7	Assiette végane 4	Boulettes végété 1,2	Poêlée de haricots blancs 3	Burger de chou-fleur & fromage 1,2,3,4
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	Epinards à la crème 3	Etuvée de poireaux 1,3	Chicon braisé 3	Carottes rôties 3	Brunoise de légumes 4
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	Blé 1	Pdt sautées /	Epeautre 1	Riz pilaf 4	Macaroni 1,2
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Crème aux œufs 2,3,7	Yaourt grec 3	Flan chocolat 3,(7)	Faisselle aux aïelles 3	Petit nova fruité bio 3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Gouda 3	Leerdammer 3	Merlin 3	Port Salut 3	Chimay 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	Banane /	Crumble aux poires et pruneaux 1,3	Tarte au citron 1,2,3	Compote de pommes & pruneaux /	Ananas en cube /
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour toute information relative à la présence d'allergènes, veuillez contacter le responsable de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

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

Cette semaine à l'honneur:



## Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 18 février au 22 février 2019



7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b> <i>Allergènes</i>	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4	Potage du jour 4
<b>Entrée 1*</b> <i>Allergènes</i>	Radis au fromage frais et échalotes 3	Lollo rossa /	Champignons à la grecque (1,2,3,4,5,6,10,11,13)	Salade coleslaw 2,6	Quiche aux 4 fromages 1,2,3
<b>Entrée 2</b> <i>Allergènes</i>	Mâche /	Loempia au légumes 1,2,3,4	Salade de chicons /	Asperges mimosa 2,6	Crudités /
<b>Entrée 3</b> <i>Allergènes</i>	Bacon fumé /	Cœurs d'artichaut aioli 2,6	Salade de gésiers /	Laitue romaine /	Saucisson de veau /
<b>Plat 1*</b> <i>Allergènes</i>	Pilons de poulet rôtis /	Rôti de porc /	Darne de saumon sce hollandaise 1,3,4,5,7	Filet de merlu sce à l'orange 1,3,5	Boeuf sauté aux oignons /
<b>Plat 2</b> <i>Allergènes</i>	Jambon braisé /	Filet de julienne sce crevettes 1,3,5,11,(2,3,4,10)	Blanquette de veau 1,3	Saucisse de bœuf grillée 2	Dos de colin sce vierge 5,14
<b>Plat végété</b> <i>Allergènes</i>	Tofu 7	Stick de légumes 1,2,6	Œufs brouillés au persil 2,3	Tarte 4 fromages 1,2,3	Lasagne végétarienne 1,2,3
<b>Légume*</b> <i>Allergènes</i>	Poêlée de haricots verts à l'ail 3	Etuvée de poivrons aux pois chiches /	Chou vert braisé 3	Petits pois & carottes 3	Poêlée de courgettes /
<b>Féculent*</b> <i>Allergènes</i>	Wedges sce bicky 2,6	Semoule 1	Tagliatelles 1,2	Pommes de terre boulangères 2	Penne 1,2
<b>Laitage 1*</b> <i>Allergènes</i>	Riz au lait 3	Flan vanille nappé sce caramel 3	Liégeois au café 3	Bastiaansen bio 3	Fromage blanc 3
<b>Laitage 2</b> <i>Allergènes</i>	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3	Yaourt au choix 3
<b>Laitage 3</b> <i>Allergènes</i>	Maredsous 3	Camembert 3	Bleu d'Auvergne 3	St Paulin 3	Petit moulé 3
<b>Dessert 1*</b> <i>Allergènes</i>	Orange /	Poire /	Gaufre au chocolat 1,2,3,7,(8)	Salade d'orange à la grenadine /	Tarte aux pommes 1,2,3,(8,12,13)
<b>Dessert 2</b> <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /

\*Plats conseillés & maternelles

Tous les jours, une assiette froide vous est proposée. Pour toute information relative à la présence d'allergènes, veuillez contacter le responsable de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

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. Sulfités