

Cette semaine à l'honneur:



Menu du Lycée Français Jean Monnet Semaine du 04 juin au 08 juin 2018



Courgette	Semaine européenne de la réduction des déchets				
7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <i>Allergènes</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage courgettes <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>
Entrée 1* <i>Allergènes</i>	Feuille de chêne à la mimolette <i>Lait</i>	Laitue /	Poireaux scc ravigote <i>BIO</i> /	Salade piémontaise <i>Œuf, moutarde, lait</i> Céleri rémoulade	Courgettes grillées à la mozzarella <i>Lait</i>
Entrée 2 <i>Allergènes</i>	Carottes râpées /	Terrine de la mer <i>Gluten, lait, œuf, sulfite, moutarde, sésame, céleri, poisson, crustacé, mollusque, soja, fruit à coque.</i>	1/2 pamplemousse /	<i>Œuf, moutarde</i>	Lollo rossa /
Entrée 3 <i>Allergènes</i>	Saucisson ardennais	Haricots verts vinaigrette <i>Moutarde</i>	Frisée aux lardons	Salade à l'avocat /	Filet de Saxe
Plat 1* <i>Allergènes</i>	Rôti de bœuf scc madère <i>Sulfite, œuf, lait, céleri, gluten, soja</i>	Escalope de porc grillée /	Filets de rouget scc vierge <i>Poisson, sulfites</i>	Filet de poulet coulis aux herbes /	Dos de colin aux échalotes <i>Poisson, lait</i>
Plat 2 <i>Allergènes</i>	Courgette farcie <i>Œuf, gluten</i>	Hoki crème au basilic <i>Poisson, lait</i>	Navarin d'agneau printanier <i>Gluten</i>	Filet de merlu <i>Poisson</i>	Steak haché pur bœuf <i>Céleri, soja, moutarde</i>
Plat froid <i>Allergènes</i>	Rillettes de poisson <i>Poisson, œuf, lait</i>	Salade César <i>Œuf, gluten</i>	Saucisson de veau & crudités <i>Soja, céleri</i>	Assiette anglaise	Assiette végétane <i>Céleri</i>
Légume* <i>Allergènes</i>	Courgettes à l'ail	Ratatouille	Navets braisés <i>Lait</i>	Gratin de courgettes	Etuveé de petits pois & carottes <i>Lait</i>
Féculent* <i>Allergènes</i>	Pdt grenailles /	Ebly <i>Gluten</i>	Riz /	Penne <i>Gluten, œuf</i>	Pommes de terre sautées à l'huile d'olive
Laitage 1* <i>Allergènes</i>	Crème dessert ananas <i>Lait</i>	Fromage blanc cassonnade <i>Lait</i>	Flan chocolat <i>Lait</i>	Bastiaansen bio <i>Lait</i>	Panna cotta et coulis de fruits rouges <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>	Yaourt au choix <i>Lait</i>
Laitage 3 <i>Allergènes</i>	Merlin <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Bleu danois <i>Lait</i>	Cantadou <i>Lait</i>	Maredsous fromages fondus <i>Lait</i>
Dessert 1* <i>Allergènes</i>	Pêche	Beignet à la crème <i>Gluten, œuf, lait, (traces: soja, fruit à coque)</i>	Brownie Maison <i>Gluten, lait, œuf, soja</i>	Compote de pommes/fraises /	Découpe d'ananas /
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 11 juin au 15 juin 2018



Melon	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
8					
Potage <i>Allergènes</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage du jour BIO <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>
Entrée 1* <i>Allergènes</i>	Salade de melon & féta <i>Lait</i>	Tomate au balsamique <i>Sulfites</i>	Maïs /	Salade de pâtes italienne <i>Gluten</i>	Betteraves à l'emmental <i>Lait</i>
Entrée 2 <i>Allergènes</i>	Radis /	Thon mayonnaise <i>Poisson, œuf, moutarde</i>	Avocat vinaigrette <i>Moutarde</i>	Feuille de chêne /	Concombre au balsamique <i>sulfites</i>
Entrée 3 <i>Allergènes</i>	Salami	Aubergine en salade /	Jambon macédoine <i>Œuf, moutarde</i>	Dips de légumes sce cocktail <i>Œuf, moutarde</i>	Jambon de cobourg
Plat 1* <i>Allergènes</i>	Pilons de poulet marinés	Bœuf laqué <i>Œuf, céleri, gluten, soja</i>	Saumon grillé sce béarnaise <i>Poisso, œuf, céleri, gluten, moutarde, soja</i>	Rôti de porc ardennais	Roulés de limande sce basilic <i>Poisson, lait</i>
Plat 2 <i>Allergènes</i>	Filet de plie sce curry <i>Poisson, lait</i>	Filet de lieu noir, sce crème oseille <i>Poisson, lait, œuf, gluten, céleri, mollusque, crustacé</i>	Steak sce poivre <i>Gluten</i>	Emincé de poulet /	Steak haché de volaille <i>Gluten</i>
Plat froid <i>Allergènes</i>	Œufs durs & crudités <i>Œuf</i>	Assiette melon & jambon fumé /	Assiette du fromager <i>Lait</i>	Salade de harengs <i>Poisson</i>	Filet américain <i>Œuf</i>
Légume* <i>Allergènes</i>	Haricots beurre <i>Lait</i>	Julienne de légumes /	Fondue de poireaux ou laitue <i>Lait</i>	Carottes au jus /	Tomate provençale
Féculent* <i>Allergènes</i>	Boulgour <i>Gluten</i>	Nouilles chinoises <i>Gluten, œuf</i>	Wedges /	Purée maison <i>Lait</i>	Riz pilaf /
Laitage 1* <i>Allergènes</i>	Liégeois choco <i>Lait, soja</i>	Port Salut <i>Lait</i>	Ile flottante <i>Lait</i>	Yaourt sucré bio	Fromage blanc à la confiture de fraises <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>	Yaourt au choix <i>Lait</i>
Laitage 3 <i>Allergènes</i>	Camembert <i>Lait</i>	Faisselle à la ciboulette <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Cantadou <i>Lait</i>	Watou <i>Lait</i>
Dessert 1* <i>Allergènes</i>	Nectarine	Salade de fruits frais /	Tarte pommes/rhubarbe <i>Gluten, œuf, lait</i>	Crumble melon/pastèque maison <i>Lait, œuf, gluten</i>	Découpe de melon
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 18 juin au 22 juin 2018



Poivron					
9	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <i>Allergènes</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage andalou <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>
Entrée 1* <i>Allergènes</i>	Mâche au chèvre et poivrons <i>Lait</i>	Coleslaw /	Asperges mimosa <i>Œuf, moutarde</i>	Tomate mozzarella <i>Lait</i>	Bacon
Entrée 2 <i>Allergènes</i>	Cœurs d'artichaut /	Jambon blanc	Laitue iceberg /	Cœurs de céleri vinaigrette <i>Céleri, moutarde</i>	Scarole /
Entrée 3 <i>Allergènes</i>	Taboulé à l'oriental <i>Gluten, céleri</i>	Macédoine de légume mayo <i>Moutarde, œuf</i>	Radis au jambon sec	Guacamole /	Maquereaux <i>Poisson</i>
Plat 1* <i>Allergènes</i>	Fish Stick <i>Poisson, gluten, (crustacé, mollusque, œuf, lait céleri, soja, fruit à coque, sésame, moutarde)</i>	Rôti de dinde sce espagnole <i>Gluten</i>	Filet de cabillaud sce citron <i>Lait, poisson</i>	Emincé de bœuf grillé <i>Œuf, céleri, gluten, soja</i>	Pavé de merlu sce ciboulette <i>Poisson, lait, gluten</i>
Plat 2 <i>Allergènes</i>	Carbonnades de bœuf <i>Gluten</i>	Omelette au fromage <i>Œuf, lait</i>	Haché d'agneau à la grecque <i>Lait, gluten</i>	Filet de hoki sce aux herbes <i>Poisson</i>	Mignonette de porc à la moutarde <i>Moutarde, lait, gluten</i>
Plat froid <i>Allergènes</i>	Salade César <i>Gluten, œuf</i>	Crevettes sce cocktail & crudités <i>Crustacés, œuf, moutarde</i>	Salade de pois chiches au légumes /	Kébab en salade <i>Gluten, lait, céleri, soja, moutarde</i>	Carpaccio de bœuf /
Légume* <i>Allergènes</i>	Carottes à la crème <i>Lait</i>	Etuée de poivrons à l'ail <i>Lait, gluten</i>	Aubergines grillées /	Courgettes rôties à l'huile d'olive 	Chou-fleur aux herbes <i>Lait</i>
Féculent* <i>Allergènes</i>	Pommes vapeur /	Ebly <i>Gluten</i>	Pâtes grecques <i>Gluten</i>	Macaroni <i>Gluten, œuf</i>	Pdt grenailles /
Laitage 1* <i>Allergènes</i>	Flan caramel <i>Lait</i>	Semoule au lait <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Crème ananas <i>Lait</i>	Maquée Manhay bio
Laitage 2 <i>Allergènes</i>	Edam <i>Lait</i>	Cantafras <i>Lait</i>	Bûchette de chèvre <i>Lait</i>	Pyrénées vache <i>Lait</i>	Babybel <i>Lait</i>
Laitage 3 <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>
Dessert 1* <i>Allergènes</i>	Pêche	Smoothie pastèque /	Clafoutis aux griottes <i>Gluten, lait, œuf</i>	Découpe de kiwis jaunes /	Compote de pommes /
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 25 juin au 29 juin 2018



Pastèque	10	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage <i>Allergènes</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage du jour BIO <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	Potage du jour <i>Trace céleri</i>	
Entrée 1* <i>Allergènes</i>	Salade à la pastèque & fromage frais <i>Lait</i>	Radis rose au sel /	Champignons à la grecque	Dés de concombre /		
Entrée 2 <i>Allergènes</i>	Feuille de chêne au maïs /	Quiche Lorraine <i>Gluten, lait, œuf</i>	Salade de tomates /	Betteraves /		
Entrée 3 <i>Allergènes</i>	Mortadelle /	Betteraves à l'ail /	Melon/jambon /	Lollo rossa /		
Plat 1* <i>Allergènes</i>	Poulet à l'oriental /	Brochette de bœuf /	Filet de julienne à l'homardine <i>Poisson, crustacé, œuf, lait, céleri, gluten, mollusque</i>	Emincé de porc aux fines herbes /		
Plat 2 <i>Allergènes</i>	Merguez d'agneau <i>Céleri</i>	Brochette de poisson panée <i>Poisson, gluten</i>	Fricassée de veau <i>Œuf, céleri, gluten, soja</i>	Dos de colin meunière <i>Poisson, gluten</i>		
Plat froid <i>Allergènes</i>	Pêche au thon <i>Poisson, œuf, moutarde</i>	Assiette de charcuteries /	Salade composée aux lentilles /	Chèvre sur salade		
Légume* <i>Allergènes</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>	Haricots verts à l'ail <i>Lait</i>	Brocolis vapeur /	Légumes provençaux /		
Féculent* <i>Allergènes</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Purée maison <i>Lait</i>	Riz complet <i>Gluten</i>	Farfalle <i>Gluten, œuf</i>		
Laitage 1* <i>Allergènes</i>	Fromage blanc à la cannelle <i>Lait</i>	Crème vanille <i>Lait</i>	Actimel <i>Lait</i>	Petit nova sucré bio <i>Lait</i>		
Laitage 2 <i>Allergènes</i>	Emmental <i>Lait</i>	Gouda jeune <i>Lait</i>	Boursin <i>Lait</i>	Chimay <i>Lait</i>		
Laitage 3 <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>		
Dessert 1* <i>Allergènes</i>	Banane /	Découpe de pastèque /	Tarte fraises <i>Gluten, lait, œuf</i>	Mousse au chocolat <i>Gluten, lait, œuf</i>		
Dessert 2 <i>Allergènes</i>	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /	Fruits variés /		

M
E
N
U

S
U
R
P
R
I
S
E

*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