

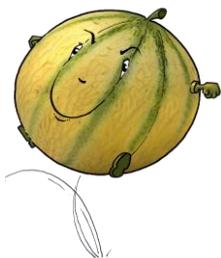


Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 04 juin au 08 juin 2018

| Courgette | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|--|
| 7 | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi | | |
| Entrée <small>Allergènes masqués</small> | Feuille de chêne à la mimolette <small>Lait</small> | Potage courgettes  <small>Trace céleri</small> | Salade piémontaise <small>Œuf, moutarde, lait</small> | Courgettes grillées à la mozzarella  <small>Lait</small> | | |
| Plat <small>Allergènes masqués</small> | Emincé de bœuf jus de viande <small>Sulfite, œuf, lait, céleri, gluten, soja</small> | Escalope de porc grillée  / | Filet de poulet coulis aux herbes / | Dos de colin aux échalotes <small>Poisson, lait</small> | | |
| Légume <small>Allergènes masqués</small> | Courgettes à l'ail  / | Ratatouille  / | Gratin de courgettes  <small>Lait, œuf</small> | Etuvée de petits pois & carottes <small>Lait</small> | | |
| Féculent <small>Allergènes masqués</small> | Pdt grenailles / | Ebly <small>Gluten</small> | Penne <small>Gluten, œuf</small> | Pommes de terre sautées à l'huile d'olive  / | | |
| Dessert <small>Allergènes masqués</small> | Pêche  / | Beignet à la crème <small>Gluten, œuf, lait, (traces:soja, fruit à</small> | Bastiaansen bio  / | Découpe d'ananas / | | |

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



Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 11 juin au 15 juin 2018

| Melon | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| 8 | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi | |
| Entrée <small>Allergènes masqués</small> |  Salade de melon & féta <i>Lait</i> | Potage du jour BIO  <i>Trace céleri</i> | Salade de pâtes italienne <i>Gluten</i> | Betteraves à l'emmental <i>Lait</i> | |
| Plat <small>Allergènes masqués</small> | Pilons de poulet marinés | Bœuf laqué <i>Œuf, céleri, gluten, soja</i> | Rôti de porc ardennais / | Roulés de limande sce basilic <i>Poisson, lait</i> | |
| Légume <small>Allergènes masqués</small> | Haricots beurre <i>Lait</i> | Julienne de légumes / | Carottes au jus / | Tomate provençale  <i>Gluten</i> | |
| Féculent <small>Allergènes masqués</small> | Boulgour <i>Gluten</i> | Nouilles chinoises <i>Gluten, œuf</i> | Purée maison <i>Lait</i> | Riz pilaf / | |
| Dessert <small>Allergènes masqués</small> | Nectarine  / | Salade de fruits frais / | Yaourt sucré bio  <i>Lait</i> |  Découpe de melon <i>Gluten, œuf, lait</i> | |

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

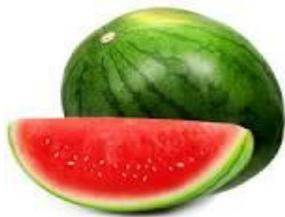


Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 18 juin au 22 juin 2018

| Poivron | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
| 9 | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi | |
| Entrée <small>Allergènes masqués</small> | Mâche au chèvre et poivrons <i>Lait</i>  | Coleslaw / |  Potage andalou  <i>Trace céleri</i> | Bacon / | |
| Plat <small>Allergènes masqués</small> | Fish Stick <i>Poisson, gluten, (crustacé, mollusque, oeuf, lait céleri, soja, fruit à coque, sésame, moutarde)</i> | Rôti de dinde sce espagnole  <i>Gluten</i> | Emincé de bœuf grillé <i>Œuf, céleri, gluten, soja</i> | Pavé de merlu sce ciboulette <i>Poisson, lait, gluten</i> | |
| Légume <small>Allergènes masqués</small> | Carottes à la crème <i>Lait</i> | Etuvée de poivrons à l'ail  <i>Lait, gluten</i> | Courgettes rôties à l'huile d'olive / | Chou-fleur aux herbes / | |
| Féculent <small>Allergènes masqués</small> | Pommes vapeur / | Ebly <i>Gluten</i> | Macaroni <i>Gluten, œuf</i> | Pdt grenailles <i>Gluten, œuf</i> | |
| Dessert <small>Allergènes masqués</small> | Pêche  / | Smoothie pastèque / | Découpe de kiwis jaunes / | Maquée Manhay bio  / | |

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



Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 25 juin au 29 juin 2018

| Pastèque | | | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|---|--|
| 10 | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi | |
| Entrée Allergènes masqués | Salade à la pastèque & fromage frais  <i>Lait</i> | Potage du jour BIO  <i>Trace céleri</i> | Dés de concombre / | M e n u S u r p r i s e | |
| Plat Allergènes masqués | Poulet à l'oriental / | Brochette de bœuf / | Emincé de porc aux fines herbes / | | |
| Légume Allergènes masqués | Légumes couscous <i>Céleri</i> | Haricots verts à l'ail <i>Céleri</i> | Légumes provençaux / | | |
| Féculent Allergènes masqués | Semoule <i>Gluten</i> | Purée maison <i>Gluten</i> | Farfalle <i>Gluten, œuf</i> | | |
| Dessert Allergènes masqués | Banane  / | Découpe de pastèque /  | Petit nova sucré bio  <i>Lait</i> | | |

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