

Cette semaine à l'honneur:



Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 11 mars au 15 mars 2019



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage carottes
Entrée 1*	Carottes râpées au fromage de chèvre	Feuille de chêne	Cœurs de palmier sce mayonnaise	Terrine aux 3 poissons	Laitue à la mimolette
Entrée 2	1/2 pamplemousse	Cobourg	Fenouil grillé	Maïs sce vinaigrette	Chou blanc émincé aux raisins secs
Entrée 3	Taboulé à l'oriental	Betteraves en cubes	Frisée aux lardons	Céleri rapé	Pâté de campagne & cornichons
Plat 1*	Batonnets de poisson panés	Filet de poulet grillé	Filet de plie sce au citron vert	Steak haché de bœuf	Gratin de la mer
Plat 2	Rôti de bœuf sce demi glace	Omelette au fromage	Roulade de chicon au gratin	Filet de hoki sce homardine	Escalope de porc jus de viande
Plat végété	Tranche de millet	Gratin de quorn aux carottes	Loempia aux légumes	Boulettes végétarienne	Quenelles de blé
Légume*	Salade composée	Etuvée de carottes	Chicon braisé	Poireaux à la crème	Epinards au beurre
Féculent*	Purée	Riz au curry	Pdt persillées	Boullgour	Coquillettes
Laitage 1*	Crème aux œufs	Yaourt grec	Flan chocolat	Faisselle	Bastiaansen bio
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Chimay
Laitage 3	Gouda	Leerdammer	Merlin	Port Salut	Petits filous
Dessert 1*	Kiwi	Salade de fruits	Tiramisu spéculoos	Gâteau à la carotte	Découpe de kiwis
Dessert 2	Assortiment de pommes	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

*Plats conseillés & maternelles

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Cette semaine à l'honneur:



Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 18 mars au 22 mars 2019



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage tomate/banane BIO	Potage du jour	Velouté d'asperges vertes	Potage du jour
Entrée 1*	Radis au fromage frais et échalotes	Lollo rossa	Champignons à la grecque	Salade de légumes grillés (courgettes, aubergines, tomates cerise)	Quiche aux 4 fromages
Entrée 2	Salade de poivrons	Feuilleté saucisse	Salade de chicons	Concombre à l'aneth et pommes	Radis sce ravigote
Entrée 3	Bacon	Cœurs d'artichaut aïoli	Salade de gésiers	Terrine au poivre vert	Saucisson de veau
Plat 1*	Pilons de poulet rôtis	Boeuf sauté aux oignons	Darne de saumon sce hollandaise	Navarin d'agneau printanier	Rôti de porc
Plat 2	Jambon braisé	Filet de julienne sce crevettes	Blanquette de veau	Dos de cabillaud poché sce ciboulette	Dos de colin sce vierge
Plat végété	Burger de légumes	Tortilla aux oignons	Tofu gratiné	Cake aux olives & basilic	Poêlée de haricots rouges
Légume*	Poêlée de haricots verts	Brocolis	Chou vert braisé	Jeunes carottes rôties au cumin	Gratin de courgettes
Féculent*	Pommes de terre sautées	Riz à la ciboulette	Tagliatelles	Pommes de terre grenailles	Pennes
Laitage 1*	Riz au lait	Flan vanille sce caramel	Liégeois au café	Fromage blanc au miel	Petits filous
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Boursin	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Laitage 3	Maredsous	Camembert	Bleu d'Auvergne	Saint Paulin	Petit moulé
Dessert 1*	Banane	Litchees au sirop	Gaufre au chocolat	Crumble pomme/banane	Salade d'orange
Dessert 2	Fruit	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

*Plats conseillés & maternelles

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Cette semaine à l'honneur:



Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 25 mars au 29 mars 2019



3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage Choisy	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Lentilles aux échalotes	Scarole	Chou romanesco vinaigrette	Concombre & féta	Salade mixte
Entrée 2	Mâche	Saucisson de dinde fumé	Salade de haricots beurre	Dips de légumes sce cocktail	Guacamole
Entrée 3	Œuf dur sce cocktail	Macédoine de légumes mayonnaise	Bruschetta aux lardons	Roquette	Salami
Plat 1*	Burger de poulet	Goulash de porc	Emincé de poulet son jus	Waterzooï de poisson	Wok de bœuf
Plat 2	Burger de poisson	Roulé de limande	Steak de bœuf sce au poivre	Escalope de dinde	Filet de perche aux 4 épices
Plat végété	Burger sombrero	Burger de soja	Lasagne épinards ricotta & chèvre	Cubes végi à l'orientale	Omelette aux herbes
Légume*	Mesclun de salades	Etuvée de poivrons aux pois chiches	Salasifis rôtis aux herbes	Petits pois à la française	Julienne de légumes au beurre
Féculent*	Frites	Semoule	Farfalles	Pommes vapeur	Nouilles chinoises
Laitage 1*	Crème ananas	Yaourt au citron	Crème vanille	Carré fromager	Maquée Manhay bio
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Laitage 3	Chèvre	Cheddar	Comté	Gouda	Maredsous crème
Dessert 1*	Pamplemousse	Génoise & crème anglaise	Crêpe sce caramel	Salade de fruits frais	Ananas au sirop
Dessert 2	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

*Plats conseillés & maternelles

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Cette semaine à l'honneur:



Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 01 avril au 05 avril 2019



4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage Dubarry	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Mesclun à l'Emmental	Frisée	Cœurs d'artichauts vinaigrette	Salade d'aubergines	Salade de chou-fleur
Entrée 2	Salade de courgettes	Salade piémontaise	Jambon de cobourg	Betteraves à l'ail	Rosette
Entrée 3	Saucisson de bœuf	Poireaux vinaigrette	Crevettes cocktail	Beignets de calamars	Salade de chicons
Plat 1*	Jambon grillé	Couscous d'agneau	Filet de fusillier rôti	Filet de carrelet	Cordon bleu de volaille
Plat 2	Lieu noir poché	Cube de colin à l'oriental	Escalope de dinde normande	Emincé de bœuf	Filet de hoki sce à l'oseille
Plat végété	Quiche aux poireaux	Burger aux poivrons	Risotto aux champignons & parmesan	Gratin de pâtes aux légumes	Curry de tofu
Légume*	Gratin de chou-fleur	Légumes couscous	Champignons de Paris à l'ail	Princesses	Haricots blancs aux oignons
Féculent*	Pdt grenailles	Semoule	Riz sauvage	Pennes à l'italienne	Blé aux herbes
Laitage 1*	Liégeois choco	Port Salut	Ile gourmande	Tomme blanche	Yaourt vanille
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Laitage 3	Camembert	Faisselle à la ciboulette	Emmental	Cantadou	Watou
Dessert 1*	Granny Smith	Salade de kiwis	Cake aux poires	Boule de Berlin	Pêche au sirop
Dessert 2	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

*Plats conseillés & maternelles

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.





Cette semaine à l'honneur:



Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 08 avril au 12 avril 2019



5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	 Radis à la mimolette	Feuille de chêne 	Salade de fèves	Salade de pâtes au parmesan	Poulet hawaï
Entrée 2	Céleri rémoulade	Rillettes de la mer	Germes de soja	Asperges vinaigrette	Frisée à l'échalote
Entrée 3	Pâté d'Ardenne 	Maïs	Roquette chèvre & lardons 	Chou blanc balsamique	Mortadelle
Plat 1*	Gyros de poulet	Hachis parmentier (bœuf&veau)	Filet de dorade	Omelette 	Nuggets de poisson
Plat 2	Merlu crème d'échalotes	Limande menunière	Bœuf stroganoff	Chipolatas 	Carbonnade de bœuf
 Plat végétarien	Falafel	Nuggets de soja	Croustifromage	Feuilleté aux légumes	Quenelles de blé gratinées
Légume*	Poêlée de poivrons	Céleri rave au beurre d'ail & persil	Tomate provençale	Courgettes grillées	Purée de carottes & radis 
Féculent*	Boullgour	Purée maison 	Tagliatelles 	Pommes de terre sautées	Riz pilaf 
Laitage 1*	Fromage blanc confiture	Crème chocolat	Bleu danois	Gâteau semoule	Carré frais 
Laitage 2	Tomme blanche	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Laitage 3	Brigand	Mimolette	Bûchette de chèvre	Pyrénées vache	Babybel
Dessert 1*	Pomme 	Panna cotta sauce chocolat	Cheesecake	Salade de fruits frais	Compote pommes-ananas
Dessert 2	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

*Plats conseillés & maternelles

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.

