

## Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 11 mars au 15 mars 2019



Cette semaine à l'honneur:

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au fromage de chèvre 	Feuille de chêne 	Terrine aux 3 poissons	Potage carottes 
Plat	Batonnets de poisson panés	Filet de poulet grillé	Steak haché de bœuf	Gratin de la mer
Légume	Salade composée	Etuvée de carottes 	Poireaux à la crème	Epinards au beurre
Féculent	Purée  	Riz au curry	Boullgour 	Coquillettes
Dessert	Kiwi 	Salade de fruits	Gâteau à la carotte   	Bastiaansen bio 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine ([cuisine@lyceefrancais.be](mailto:cuisine@lyceefrancais.be)).  
recettes peuvent varier.

Les



Bio

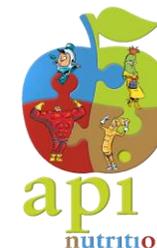


Porc



# Menu du Lycée Français Jean Monnet

## Semaine du 18 mars au 22 mars 2019



Cette semaine à l'honneur:

Goût de France



2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Radis au fromage frais et échalotes	Potage tomate/banane BIO 	Salade de légumes grillés (courgettes, aubergines, tomates cerise)	Quiche aux 4 fromages
<b>Plat</b>	Pilons de poulet rôtis	Boeuf sauté aux oignons 	Navarin d'agneau printanier	 Rôti de porc 
<b>Légume</b>	Poêlée de haricots verts	Brocolis	Jeunes carottes rôties au cumin	Gratin de courgettes
<b>Féculent</b>	Pommes de terre sautées	Riz à la ciboulette	Pommes de terre grenailles	Pennes
<b>Dessert</b>	 Banane 	Litchees au sirop	Fromage blanc  au miel	Salade d'orange

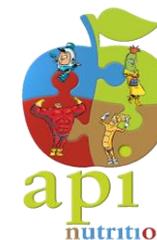
Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be) recettes peuvent varier.

Les



# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 25 mars au 29 mars 2019



Cette semaine à l'honneur:



3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Lentilles aux échalotes	 Potage Choisy 	Concombre & féta	Salade mixte 
Plat	Burger de poulet	Goulash de porc 	Waterzooï de poisson	Wok de bœuf
Légume	Mesclun de salades  	Etuvée de poivrons aux pois chiches	Petits pois à la française 	Julienne de légumes au beurre
Féculent	Frites	Semoule	Pommes vapeur 	Nouilles chinoises
Dessert	Pamplemousse 	Génoise & crème anglaise	Salade de fruits frais	Maquée Manhay bio 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine ([cuisine@lyceefrancais.be](mailto:cuisine@lyceefrancais.be))  
recettes peuvent varier.

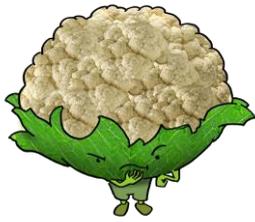
Les



Bio



Porc



Cette semaine à l'honneur:

## Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 01 avril au 05 avril 2019



4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mesclun à l'Emmental	Potage Dubarry 	Salade d'aubergines	Salade de chou-fleur
Plat	Jambon grillé 	 Couscous d'agneau	Filet de carrelet	 Cordon bleu de volaille
Légume	Gratin de chou-fleur	Légumes couscous	Princesses 	Haricots blancs aux oignons
Féculent	 Pdt grenailles	Semoule	Pennes à l'italienne	Blé aux herbes
Dessert	Granny Smith 	Salade de kiwis	Boule de Berlin	Yaourt vanille 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine ([cuisine@lyceefrancais.be](mailto:cuisine@lyceefrancais.be))  
recettes peuvent varier.

Les



Bio



Porc

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 08 avril au 12 avril 2019



Cette semaine à l'honneur:



5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis à la mimolette 	Feuille de chêne 	Potage du jour	Poulet hawaï
Plat	Gyros de poulet	Hachis parmentier (bœuf&veau)	Omelette 	Nuggets de poisson
Légume	Poêlée de poivrons	Céleri rave au beurre d'ail & persil	Courgettes grillées	Purée de carottes & radis 
Féculent	Boulgour	Purée maison 	Pommes de terre sautées	Riz pilaf
Dessert	Poire 	Panna cotta sauce chocolat	Salade de fruits frais	Carré frais 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine ([cuisine@lyceefrancais.be](mailto:cuisine@lyceefrancais.be))  
recettes peuvent varier.

Les

