

Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 29 avril au 03 mai 2019



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour		Potage du jour	Potage BIO
Entrée 1*	Concombres au chèvre	Poireaux ravigote	FETE DU TRAVAIL	Radis à la tomme	Thon mayonnaise
Entrée 2	Chicons vinaigrette	Filet de Saxe		Betteraves en cubes	Salade frisée
Entrée 3	Piémontaise	Maïs aux herbes		Avocat	Rosette
Plat 1*	Fish sticks sce tartare	Filet de poulet sauce tomate		Emincé de bœuf grillé	Cubes de colin aux épices
Plat 2	Rôti de bœuf	Omelette au fromage		Filet de hoki	Mignonette de porc, jus au thym
Plat végété	Cake salé tomate/basilic	Fallafel		Tofu gratiné	Schnitzel végétarien
Légume*	Salade composée	Brocolis à l'ail		Ratatouille	Haricots verts
Féculent*	Purée	Penne		Riz	Pommes vapeur
Laitage 1*	Crème aux œufs	Yaourt grec		Faisselle	Bastiaansen bio
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix		Yaourt au choix	Petits filous
Laitage 3	Gouda	Leerdammer		Port Salut	Chimay
Dessert 1*	Pomme	Mousse au chocolat		Ananas au sirop	Salade de fruits de saison
Dessert 2	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.



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage 	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Laitue iceberg à la mimolette	Salade de tomates	Champignons à la grecque	Carottes râpées au citron	Friand au comté
Entrée 2	Pamplemousse rose	Quiche au fromage	Dips de légumes sauce cocktail	Asperges mimosa	Radis
Entrée 3	Bacon 	Cœurs d'artichauts vinaigrette	Mâche et mortadelle 	Feuille de chêne	Filet de poulet fumé
Plat 1*	Escalope de dinde	Steak haché de bœuf	Filet de julienne	Filet de lieu noir "vapeur"	Rôti de porc sauce brune  
Plat 2	Gratin de la mer	Merlu sauce hollandaise	Fricassée de veau	Bœuf Stroganoff	Filet de limande "meunière"
 Plat végétarien	Croustifromage	Boulettes de soja	Tranche de millet	Lasagnes ricotta/épinards	Quenelles de blé
Légume*	Julienne de légumes	Purée de carottes au cumin	 Tomate provençale	Epinards à la crème	Gratin de chou-fleur
Féculent*	Macaroni	Pommes de terre rôties	Boulgour	Pommes vapeur	Blé aux herbes
Laitage 1*	Flan caramel	Riz au lait	Café liégeois	Yaourt sucré bio 	Fromage blanc
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Boursin	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Laitage 3	Maredsous	Camembert	Bleu d'Auvergne	Saint Paulin	Emmental
Dessert 1*	Kiwi 	Compote pomme/fraise	Tarte au sucre	Salade d'agrumes	Génoise sauce anglaise
Dessert 2	Fruit	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés 

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour 	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Coleslaw	Fenouil à l'huile d'olive	Cœurs de palmiers	Céleri rémoulade	Taboulé à l'orientale
Entrée 2	Fèves vinaigrette	Kebab de volaille en salade	Salade d'aubergines grillées	Lentilles vinaigrette	Scarole
Entrée 3	Œufs durs	Macédoine de légumes mayonnaise	Frisée aux lardinettes de dinde	Crudités	Cobourg 
Plat 1*	Chipolatas de dinde	Goulash de porc 	Filet de poulet 	Pavé de colin, sauce ciboulette	Hachis parmentier de boeuf
Plat 2	Filet de merlu	Hoki à l'oseille	Steak de bœuf grillé, sauce au poivre	Jambon braisé	Lieu jaune poché
 Plat végété	Loempia aux légumes	Tortilla aux oignons	Poêlée de haricots blancs	Cubes végi	Cake aux olives
Légume*	Salade 	Etuvée de poivrons	Brunoise de légumes	Gratin de courgettes 	Navets braisés
Féculent*	Frites	Riz	Gnocchi	Farfalle	Purée "maison"
Laitage 1*	Crème ananas	Yaourt citron	Crème chocolat	Carré fromager	Maquée Manhay bio 
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Laitage 3	Brie français	Kiri	Emmental	Gouda	Maredsous crème
Dessert 1*	Banane 	Crumble aux pommes 	Cheesecake	Découpe de mangue	Compote de poires
Dessert 2	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour 	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Concombres à la bulgare	Lolo rossa	Crevettes cocktail	Mesclun à l'emmental	Jambon blanc
Entrée 2	Roquette	Salade de pâtes à l'italienne	Chicons vinaigrette	Maïs mayonnaise	Betteraves
Entrée 3	Salami 	Croquette au fromage	Salade de gésiers	Salade de chou-fleur	Radis à l'ail
Plat 1*	Cordon bleu de dinde	Couscous d'agneau	Côte de porc charcutière 	Dos de colin	Pilons de poulet marinés
Plat 2	Poisson	Roulés de limande au beurre blanc	Rôti de dinde au curry	Pain de veau	Waterzoï de poisson
 Plat végété	Burger sombrero	Boulettes végétariennes	Risotto champignons et parmesan	Gratin de quorn	Quiche aux poireaux
Légume*	Poireaux à la crème	Légumes couscous	Poêlée de champignons de Paris	Haricots beurre 	Carottes au jus
Féculent*	Coquillettes	Semoule	Tagliatelles 	Pommes de terre persillées	Boulgour
Laitage 1*	Liégeois choco	Crème caramel	Riz au lait	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	Edam	Cantadou	Watou
Dessert 1*	Banane 	Salade de fruits frais	Tarte au citron meringuée	Cake maison 	Abricots au sirop
Dessert 2	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 27 mai au 31 mai 2019



5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour		
Entrée 1*	Tomate mozzarella	Champignons de Paris émincés	Pois chiches sce ravigote	ASCENSION	
Entrée 2	Chou blanc	Terrine de la mer	Guacamole		
Entrée 3	Saucisson de Paris	Légumes cuits	Salade de poivrons au chorizo		
Plat 1*	Gyros de poulet	Chili con carne	Saumon sauce béarnaise		
Plat 2	Filet de dorade	Filet de plie sauce tomate	Rôti de bœuf		
Plat végété	Nuggets de soja	Chili sin carne	Tarte au fromage		
Légume*	Brocolis au beurre	Haricots rouges au maïs	Céleri rave au beurre d'ail		
Féculent*	Pommes de terre grenaille		Epeautre		
Laitage 1*	Fromage blanc au miel	Crème dessert fraises	Ile flottante		
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix		
Laitage 3	Mimolette	Brie	Buchette de chèvre		
Dessert 1*	Fraises	Crumble aux pêches	Clafoutis aux cerises		
Dessert 2	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.



Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 03 juin au 07 juin 2019



6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Crudités + fromage	Crudités	Légumes cuits	Crudités + fromage	Pâtisserie salée
Entrée 2	Crudités	Légumineuse	Crudités	Légumes cuits	Crudités
Entrée 3	Charcuterie	Légumes cuits	Crudités + charcuterie	Charcuterie maigre	Crudités
Plat 1*	Volaille	Bœuf	Poisson	P/L<1 BIO	Poisson
Plat 2	P/L<1	Poisson	Porc	Poisson	Bœuf
Plat végété					
Légume*	Crudités	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit
Féculent*	Frites		BIO		
Laitage 1*					Petit nova fruité bio
Laitage 2					
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1*	Fruit cru BIO	Fruit cuit	Pâtisserie	Dessert maison	Découpe de fruit
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

*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.



Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 10 juin au 14 juin 2019



7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Crudités + fromage	Crudités	Légumes cuits BIO	Féculent	Légumes cuits + fromage
Entrée 2	Crudités	Poisson ou crustacés	Crudités	Crudités	Crudités
Entrée 3	Charcuterie	Légumes cuits	Crudités + charcuterie	Crudités	Charcuterie maigre
Plat 1*	Bœuf	Porc BIO	Poisson	Volaille	Poisson
Plat 2	P/L<1	Poisson	P/L<1	Poisson	Bœuf
Plat végété					
Légume*	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit
Féculent*					BIO
Laitage 1*				Bastiaansen bio	
Laitage 2					
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1*	Fruit cru BIO	Dessert maison	Pâtisserie	Fruit cuit	Découpe de fruit
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

*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.



Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 17 juin au 21 juin 2019



8	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Crudités + fromage	Crudités	Légumes cuits	Féculent	Légumes cuits + fromage
Entrée 2	Crudités	Poisson ou crustacés	Crudités	Crudités	Crudités
Entrée 3	Charcuterie	Légumes cuits	Crudités + charcuterie	Crudités	Charcuterie maigre
Plat 1*	Volaille	Bœuf	Poisson	Porc	Poisson
Plat 2	Poisson	Poisson	Bœuf	Volaille	
Plat végétarien					
Légume*	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit BIO
Féculent*					
Laitage 1*				Yaourt sucré BIO	
Laitage 2					
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1*	Fruit cru BIO	Fruit cuit	Pâtisserie	Découpe de fruit	Dessert maison
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

*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.



Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 04 septembre au 08 septembre 2017



9	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Crudités + fromage	Crudités	Légumes cuits	Crudités + fromage	Poisson ou crustacés
Entrée 2	Crudités	Charcuterie maigre	Crudités	Légumes cuits	Crudités
Entrée 3	Féculent	Légumes cuits	Crudités + charcuterie	Crudités	Charcuterie
Plat 1*	Poisson frit	Volaille BIO	Poisson	Bœuf	Poisson
Plat 2	Bœuf	Œuf	Prépa <70% mat. Animale	Poisson	Porc 1ère cat.
Plat végété					
Légume*	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit BIO	Légume cuit
Féculent*					
Laitage 1*					Maquée Manhay bio
Laitage 2					Fromage
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1*	Fruit cru BIO	Dessert maison	Pâtisserie	Découpe de fruit	Fruit cuit
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

*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.



Menu du Lycée Français Jean Monnet
Semaine du 11 septembre au 15 septembre 2017



10	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrée 1*	Crudités + fromage	Crudités	Légumes cuits	Crudités	Féculent + fromage
Entrée 2	Crudités	Pâtisserie salée	Crudités	Légumes cuits	Crudités
Entrée 3	Charcuterie maigre	Légumes cuits	Crudités + charcuterie	Crudités	Charcuterie maigre
Plat 1*	Volaille	Bœuf	Poisson	Porc	Poisson
Plat 2	P/L<1	Poisson	Veau	Poisson	Bœuf
Plat végétarien					
Légume*	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit	Légume cuit
Féculent*			BIO		
Laitage 1*				Petit nova sucré bio	
Laitage 2					
Laitage 3	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1*	Fruit cru BIO	Découpe de fruit	Pâtisserie	Dessert maison	Fruit cuit
Dessert 2	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix

*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.

