

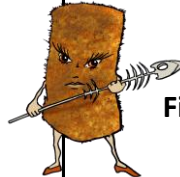








# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 02 septembre au 06 septembre 2019



1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Potage du jour	 Tomate mozzarella
Plat			 Tajine de bœuf	 Fish stick sce tartare 
Légume			Légumes couscous	Salade composée
Féculent			 Semoule 	Purée maison 
Dessert			Poire	 Emmental Bio 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

Les recettes peuvent varier.



Cuisiné maison



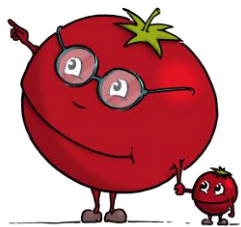
Bio



Porc





















Pêche durable



## Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 09 septembre au 13 septembre 2019



2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de melon & fêta 	 Potage tomate BIO 	Salade piémontaise à l'emmental 	Dips de légumes sce cocktail
Plat	Escalope de dinde	Bœuf braisé	 Roulés de limande	Filet de poulet 
Légume	 Tomate provençale	Stoemp de potiron et oignons  / 	 Ratatouille niçoise  	Epinars crème
Féculent	Riz 		Spaghetti	Pdt grenailles rôties au thym
Dessert	 Banane Bio 	Compotine	 Yaourt sucré bio 	 Génoise crème anglaise

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

Les recettes peuvent varier.



Cuisiné maison



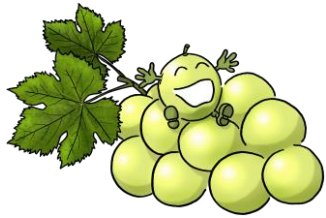
Bio



Porc



Pêche durable



# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 16 septembre au 20 septembre 2019



	Amérique				
	3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de Brie et raisins frais	Potage potiron	Concombre à la grecque	Salade de pois chiches
Plat		Porc à l'ananas	Beefburger BIO	Filet de perche sse hollandaise	Carbonnades de bœuf aux raisins
Légume		Poêlée de poivrons	Salade composée	Julienne de légumes	Carottes rôties
Féculent		Riz brun BIO	Frites	Blé épicé	Pommes vapeur
Dessert		Pomme	Cookie chocolat	Raisin BIO	Fromage blanc bio

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

Les recettes peuvent varier.



Cuisiné maison



Bio



Porc



















Pêche durable



# Menu du Lycée Français Jean Monnet

## Semaine du 23 septembre au 27 septembre 2019



4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mâche au chèvre	Potage champignons BIO  	Salade de poivron & mozzarella  	Bacon
Plat	Cordon bleu de volaille	Parmentier d'agneau 	Roulés de limande scc tomate basilic 	Escalope de dinde normande
Légume	Légumes du soleil	Navets braisés 	Petits pois 	Poêlée de champignons de Paris 
Féculent	Riz pilaf 	Purée de pdt maison 	Coquillettes	Boulgour
Dessert	Pastèque Bio  	Salade de fruits frais	Tiramisu au spéculoos 	Yaourt vanille bio  

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

Les recettes peuvent varier.



Cuisiné maison



Bio



Porc









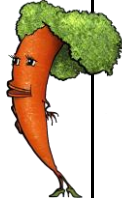


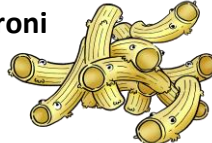







Pêche durable



# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2019



5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Brocoli au boursin	 Guacamole	 Potage courgettes Bio	 Mousse de courgettes au basilic
Plat	Gyros de poulet	Omelette BIO 	Carbonara de dinde	Nuggets de poisson sse cocktail
Légume	 Courgettes grillées	 Omelette BIO  Carottes vichy	Oignons	 Salade composée
Féculent	Ebly	 Potatoes	 Macaroni	 Purée de pdt maison 
Dessert	 Pomme BIO 	 Cake maison 	Découpe de mangues	Brie Bio 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

Les recettes peuvent varier.



Cuisiné maison



Bio



Porc





















Pêche durable

# Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 07 octobre au 11 octobre 2019



## Rencontre du goût

6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson de jambon 	Velouté de lentilles Bio 	Salade grecque (laitue, aubergine, fêta) 	Crêpe aux champignons 
Plat	Pilons de poulet marinés 	QUICH'OBOLO 	Steak haché de veau BIO 	Dos de colin en croûte 
Légume	Fondue de poireaux au curry 	Carottes râpées 	Chou rouge 	Brunoise de légumes
Féculent	Riz épicé 	HAPPY TARTERIE 	Pommes vapeur 	Nouilles
Dessert	Banane BIO  	Tarte fine aux poires	Crumble aux poires 	Petit nova fruité bio 

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

Les recettes peuvent varier.



Cuisiné maison



Bio



Porc




















Pêche durable



## Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 14 octobre au 18 octobre 2019



7	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade piémontaise	Lollo verde 	Potage navets BIO  	Mâche à la mimolette 
Plat	Couscous de bœuf	Rôti de porc Bio sce moutarde  	Waterzoï de volaille	Filets de limande sce hollandaise 
Légume	Légumes couscous	Stoemp aux navets et herbes fraîches	Brocolis 	Haricots verts aux oignons
Féculent	Semoule 		Pdt vapeur 	Riz aux herbes 
Dessert	Raisins BIO  	Mousse au chocolat maison	Compote de poires 	Fromage du jour bio  

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrançais.be)

Les recettes peuvent varier.



Cuisiné maison



Bio



Porc



Pêche durable