

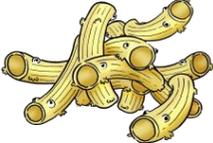


Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 04 novembre au 08 novembre 2019



HALLOWEEN

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'Edam 	Soupe de la sorcière 	Macédoine de légumes 	Concombre au yaourt 
Plat	Fish stiks sauce tartare 	Mijoté de poulet à la citrouille et petits légumes	Sauté de bœuf aux oignons	Dos de colin au beurre blanc 
Légume	Salade composée 		Poêlée de champignons de Paris 	Stoemp au potiron 
Féculent	Purée maison 	Riz aux champignons noirs 	Macaroni 	
Dessert	Raisin noir  	Crumble potiron confit et chocolat 	Banane rôtie 	Emmental bio  

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

Les recettes peuvent varier.



Bio



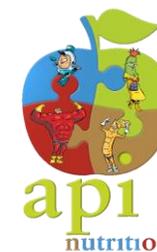
Porc



Pêche durable

Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 11 novembre au 15 novembre 2019



2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Laitue au Brie 	Potage poireaux BIO  	Dips de légumes sce aïoli 	Piémontaise au Gouda
Plat	Curry de dinde	Steak haché de bœuf 	Waterzoï de poisson  	Rôti de porc  
Légume	Haricots beurre 	Brocolis à l'ail 	Julienne de légumes 	Rata de navets 
Féculent	Penne 	Pommes de terre boulangères 	Bouलगour 	
Dessert	Poire  	Compote de pommes 	Yaourt sucré bio  	Tarte aux poires 

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

Les recettes peuvent varier.



Bio



Porc

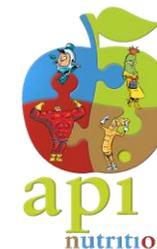


Pêche durable



Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 18 novembre au 22 novembre 2019



3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mâche au chèvre	Potage carottes	Concombre et fêta	Poulet hawaï
Plat	Burger de dinde aux oignons	Emincé de porc  Bananas	 Merlu poché	Carbonnade de bœuf
Légume	Salade composée	Fondue de poireaux	Lentilles BIO au potiron	Carottes au jus
Féculent	Frites	Riz		Pommes de terre persillées
Dessert	Banane 	Cake "maison"	Découpe de poires au coulis de fruits rouges 	Fromage blanc bio 

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

Les recettes peuvent varier.



Bio



Porc

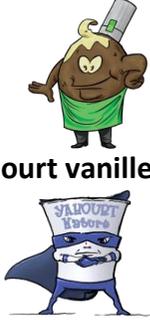


Pêche durable

Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 25 novembre au 29 novembre 2019



4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc au fromage frais	Potage courge butternut BIO  	Salade de poivrons à la mozzarella  	Bacon 
Plat	Cordon bleu de volaille	Parmentier d'agneau 	Filet de limande au citron  	Escalope de dinde crémée
Légume	Petits pois étuvés 	Duo de navets carottes  	Brunoise de légumes 	Chou-fleur aux herbes 
Féculent	Blé épilé	Purée "maison" 	Farfalle 	Pommes de terre sautées
Dessert	Clémentines  	Salade de fruits frais 	Génoise et crème anglaise 	Yaourt vanille bio  

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

Les recettes peuvent varier.



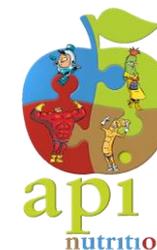
Bio

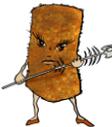
orc

ne durable

Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 02 décembre au 06 décembre 2019



5	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Emincé de chicons à la mimolette  Omelette 	Carottes râpées 	Velouté de potimarron au cumin  	Radis aux lardons de volaille
Plat	Blettes à l'ail 	Lasagne épinards et mozzarella 	Pilons de poulet marinés 	Nuggets de poisson 
Légume	Coquillettes 		Haricots verts à l'ail 	Brocolis 
Féculent	Pomme 	Découpe de mangue et ananas 	Gratin dauphinois 	Riz crémé 
Dessert			Spéculoos 	Brie Bio 

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

Les recettes peuvent varier.



Bio



Porc



Pêche durable

Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 09 décembre au 13 décembre 2019



6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade grecque	Potage du jour 	Feuille de chêne au parmesan	Friand au fromage
Plat	Filet de poulet rôti 	Emincé de bœuf au curry	Bolognaise de veau 	Fish stiks 
Légume	Salade composée 	Poêlée de panais	Petits légumes au beurre	Poireaux à la crème 
Féculent	Frites 	Poire pochée sauce chocolat 	Macaroni 	Purée 
Dessert	Orange  	Poire pochée sauce chocolat	Brownie maison	Petit nova fruité bio 

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

Les recettes peuvent varier.



Bio



Porc



êche durable

Menu du Lycée Français Jean Monnet

Semaine du 16 décembre au 20 décembre 2019



	<i>Noël</i>			
7	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'avocats au fromage frais 	Dips de légumes sauce cocktail	Velouté de potiron et croûtons  	
Plat	Poêlée de bœuf émincé	 Escalope de porc 	Fondant de pintade à la crème de champignons 	
Légume	Etuvée de poivrons 	Carottes au jus 	Poêlée de légumes oubliés (carottes jaunes, panais, topinambour..)	
Féculent	Pommes de terre grenaille rôties 	Penne 	Pommes noisettes	
Dessert	Clémentines 	Salade de fruits	Bûche de Noël au chocolat maison 	

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

Les recettes peuvent varier.



Bio



Porc



Che durable