


Menu du 01 mars au 05 mars 2021

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi 
Entrée	Carottes râpées au fromage de chèvre	Betteraves en cubes	Mais vinaigrette	Potage potiron
Plat	Batonnets de colin panés, sauce tartare	Poulet grillé sauce curry	Steak haché de bœuf	Omelette au fromage
Légume	Salade composée	Epinards au beurre	Poireaux à la crème	Etuvée de carottes
Féculent	Purée "maison"	Coquillettes	Boulgour	Riz
Dessert	Fruit	Salade de fruits	Cake aux pommes	Yaourt vanille

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





Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 08 mars au 12 mars 2021

2	Lundi 	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage carottes	Saucisson de veau	Concombres à l'aneth et aux pommes	Quiche aux 3 fromages
Plat	Pilons de poulet rôtis	Bœuf sauté aux oignons	Navarin d'agneau printanier	Rôti de porc 
Légume	Haricots verts à l'ail	Aubergines rôties	Brocolis	Gratin de courgettes
Féculent	Pommes de terre sautées	Penne	Pommes de terre grenailles	Riz à la ciboulette
Dessert	Yaourt sucré	Fruit	Crumble	Petits filous

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

Les recettes peuvent varier.



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 15 mars au 19 mars 2021

3	Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Entrée	Lentilles à l'échalote	Potage poireaux	Macédoine de légumes mayonnaise	Salami 
Plat	Burger de poulet	Goulache de porc 	Waterzooï de poisson	Wok de bœuf
Légume	Mesclun de salades	Poêlée de poivrons	Petits pois à la française	Julienne de légumes au beurre
Féculent	Frites	Semoule	Farfalle	Nouilles
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit	Fromage blanc sucré

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

Les recettes peuvent varier.




Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 22 mars au 26 mars 2021

4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mesclun à l'emmental	Salade piémontaise (Pdt, tomate, échalotes, cornichons, mayonnaise)	Potage du jour	Rosette 
Plat	Cordon bleu de volaille	Couscous d'agneau	Filet de carrelet "meunière"	Emincé de bœuf
Légume	Gratin de chou-fleur	Légumes couscous	Princesses	Ratatouille
Féculent	Pommes vapeur	Bulgour	Penne à l'italienne	Riz sauvage
Dessert	Fruit	Flan caramel	Yaourt	Banane

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

Les recettes peuvent varier.




Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 29 mars au 02 avril 2021

5	Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Feuille de chêne	Potage carottes	Croquette au fromage
Plat	Gyros de poulet	Hachis parmentier (veau et boeuf)	Omelette	Colin aux aromates
Légume	Carottes au jus	Céleri rave au beurre d'ail	Courgettes grillées	Petits pois à la crème
Féculent	Semoule	Purée	Pommes de terre grenaille	Riz Pilaf
Dessert	Fruit	Crème chocolat	Salade de fruits frais	Leerdammer

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

Les recettes peuvent varier.





Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 05 avril au 09 avril 2021

6	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi 
Entrée	LUNDI Pâques	Mortadelle 	Asperges vinaigrette	Potage tomate
Plat		Veau Marengo	Steak haché d'agneau	Rôti de dinde
Légume		Haricots beurre persillés	Salade composée	Etuvée de poivrons
Féculent		Ebly	Frites	Pommes de terre persillées
Dessert		Nid de Pâques	Compote	Yaourt vanille

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

Les recettes peuvent varier.




Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu du 26 avril au 30 avril 2021

9	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Laitue iceberg à la mimolette	Salade de tomates	Potage du jour	Asperges mimosa (œuf)
Plat	Escalope de dinde à la provençale	Steak haché de bœuf	Rôti de porc 	Lieu noir MSC
Légume	Haricots verts	Courgettes poêlées à l'ail	Epinards à la crème	Gratin de chou-fleur
Féculent	Purée "maison"	Macaroni	Pommes de terre "vapeur"	Blé aux herbes fraîches
Dessert	Fruit	Compote pomme/fraise	Yaourt	Génoise crème anglaise

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

Les recettes peuvent varier.



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée