







Menus du 05 au 09 décembre 2022



Saint Nicolas

1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Chou blanc aux raisins secs et vinaigrette	Bâtonnets de légumes sauce cocktail 	Tranche de jambon cuit 	Potage du jour	Pois chiches aux petits légumes
Entrée 2	Salade de viande 	Potage du jour	Salade frisée	Salade d'oeufs	Laitue romaine vinaigrette
Plat 1	Boulettes pur boeuf	Carbonara aux lardons de dinde	Rôti de porc "Orloff" 	Emincé de poulet	Filet de colin MSC fines herbes
Plat végétarien	Boulettes végétarienne	Carbonara végétarienne	Risotto fromagé	Quiche aux légumes	Haricots rouges à la mexicaine
Légume	Sauce tomate	Petits légumes au beurre	Champignons à l'ail	Haricots verts	Poireaux à la crème
Féculent	Riz	Macaroni	Pommes de terre grenailles	Pommes de terre rôties au four	Purée
Laitage 1	Yaourt	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix
Laitage 2	Emmental	Petit nova fruité	Cube de gouda jeune à la moutarde	Flan caramel	Mousse au chocolat
Dessert 1	Pomme	Spéculoos St Nicolas	Tarte citron meringuée	Compotine	Quartiers d'orange
Dessert 2	Fruit	Mandarine	Fruit	Fruit	Fruit

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be). Les recettes peuvent varier.



Viande de porc


Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Menus du 12 au 16 décembre 2022



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Lentilles cuisinées	Céleri rémoulade	Croquette au fromage	Dips de légumes aiöli	Potage du jour
Entrée 2	Râpé de carottes à l'orange	Saucisson de poulet fumé	Lollo Rossa	Betterave au miel	Salade de thon aux pêches
Plat 1	Tranche de porc jus de viande 	Chipolata de volaille	Blanquette de veau	Lasagne	Filet de lieu MSC
Plat végétarien	Nuggets de soja	Croustifromage	Hamburger végie	Lasagne végétarienne	Saucisse végétarienne
Légume	Brocolis aux échalotes	Carottes Vichy	Petits légumes	Sauce bolognaise pur boeuf	Epinards à la crème
Féculent	Pommes vapeur persillées	Blé	Riz	Fromage râpé	Purée
Laitage 1	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Laitage 2	Yaourt aux fruits mixés	Maestro chocolat	Yaourt nature	Edam	Babybel
Dessert 1	Cookie	Mandarine	Tarte au riz	1/2 poire sce chocolat	Banane
Dessert 2	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be). Les recettes peuvent varier.



Viande de porc

Pêche durable MSC


Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Menus du 19 au 23 décembre 2022



Menu de Noël

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Macédoine de légumes	Guacamole & crevettes roses	Entrée du jour	Entrée du jour	
Entrée 2	Champignons à la grecque	Pâté en croûte & confits d'oignons rouges 	Entrée du jour	Entrée du jour	
Plat 1	Steak haché pur boeuf	Roulade de volaille aux myrtilles jus lié	Plat du jour	Plat du jour	
Plat végétarien	Burger de soja	Feuilleté au chèvre	Plat VG du jour	Plat VG du jour	
Légume	Salsifis crème	Pomme caramélisée	Légumes du jour	Légumes du jour	
Féculent	Pommes de terre persillées	Purée au céleri-rave & ciboulette	Féculent du jour	Féculent du jour	
Laitage 1	Yaourt au choix	Maestro vanille	Yaourt au choix	Yaourt au choix	
Laitage 2	Carré frais	Gouda aux fines herbes	Laitage du jour	Laitage du jour	
Dessert 1	Pomme jonagold	Bûche de Noël au chocolat maison	Dessert du jour	Dessert du jour	
Dessert 2	Fruit	Fruit	Dessert du jour	Dessert du jour	

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous référer au tableau affiché dans le restaurant ou vous adresser au chef de cuisine (cuisine@lyceefrancais.be). Les recettes peuvent varier.



Viande de porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée