





# Menus du 09 au 13 janvier 2023



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Concombres à la bulgare	Potage du jour	Coeurs d'artichauts à l'échalote	Coleslaw	Salade de haricots vinaigrette
Entrée 2	Lollo rossa	Guacamole	Salade strasbourgeoise 	Potage du jour	Chou chinois au sésame
Plat 1	Boulettes de boeuf aux oignons 	Filet de poulet	Blanquette de veau	Goulache de porc	Filet de colin MSC
Plat végétarien	Poêlée de lentilles & carottes	Feuilleté au fromage	Quiche aux légumes	Boulette de soja	Saucisse végétarienne
Légume	Salade composée	Brocolis	Panais aux herbes	Brunoise de légumes au beurre	Epinards à la crème
Féculent	Riz pilaf	Ebly	Boulgour	Pâtes	Pommes de terre
Laitage 1	Yaourt vanille	Camembert	Riz au lait	Crème caramel	Fromage blanc
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Galette des rois	Salade de fruits	Fruit	Banane	Compote poire
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@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Viande de porc



Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



## Menus du 16 au 20 janvier 2023



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée 1</b>	Salade de pâtes à l'italienne	Chou-fleur vinaigrette	Coeurs de palmiers mayonnaise	Salade frisée aux croûtons	Potage du jour
<b>Entrée 2</b>	Pois chiches à l'oriental	Potage du jour	Salade landaise	Terrine de la mer	Saucisson de jambon 
<b>Plat 1</b>	Jambon braisé 	Fricassée de dinde	Pavé de saumon sauce hollandaise	Carbonnade de boeuf à la flamande	Fish-stick sce tartare
<b>Plat végétarien</b>	Boulettes de soja	Tofu	Lasagne épinards et ricotta	Burger végétarien	Nuggets végétarien
<b>Légume</b>	Champignons crème	Petits pois	Salsifis	Carottes au jus	Haricots verts à l'ail
<b>Féculent</b>	Pommes de terre grenailles rôties	Semoule	Riz sauvage	Frites	Purée
<b>Laitage 1</b>	Crème caramel	Emmental	Brie à la truffe	Flan vanille	Petits nova aux fruits
<b>Laitage 2</b>	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt nature	Yaourt au choix	Yaourt au choix
<b>Dessert 1</b>	Pomme	Quartiers d'orange	Fruit	Cake au chocolat	Fruit
<b>Dessert 2</b>	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@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Viande de porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



# Menus du 23 au 27 janvier 2023



3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Carottes râpées au citron	Betteraves à l'ail	Lentilles vinaigrette	Potage du jour	Houmous maison
Entrée 2	Potage	Piémontaise	Avocat	Germes de soja huile sésame	Oeufs mimosa
Plat 1	Steak haché de boeuf sauce béarnaise	Curry de volaille	Côte de porc jus à l'ail	Chipolata de veau jus de veau lié	Gratin de la mer
Plat végétarien	Loempia aux légumes	Poêlée de haricots rouges et petits légumes	Risotto fromagé	Saucisse de soja	Falafels
Légume	Salade composée	Etuvée de poivrons	Chou vert braisé	Carottes glacées au thym	Julienne de légumes
Féculent	Pommes de terre grenailles rôties aux herbes	Pâtes	Pommes noisette	Ebly	Pommes vapeur
Laitage 1	Liégeois chocolat	Babybel	Comté	Fromage blanc cassonnade	Yaourt aux fruits mixés
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Clémentines	Compote pommes	Fruit	Gaufre de Bruxelles	Salade de fruits
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@lyceefrançais.be). Les recettes peuvent varier.



Viande de porc


Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



# Menus du 30 au 31 janvier 2023



4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée 1</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé à l'orientale maison			
<b>Entrée 2</b>	Champignons à la grecque	Céleri rémoulade persillé			
<b>Plat 1</b>	Pilons de poulet marinés	Paupiette de porc jus de viande 			
<b>Plat végétarien</b>	Falafels	Steak de soja			
<b>Légume</b>	Légumes couscous	Courgettes			
<b>Féculent</b>	Blé	Pommes de terre fondantes			
<b>Laitage 1</b>	Gouda	Yaourt sucré			
<b>Laitage 2</b>	Yaourt au choix	Yaourt au choix			
<b>Dessert 1</b>	Mandarine	Chou à la crème			
<b>Dessert 2</b>	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