

Menus du 09 au 13 janvier 2023

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres à la bulgare	Potage du jour	Coleslaw	Salade de haricots vinaigrette
Plat	Boulettes de boeuf aux oignons	Filet de poulet	Goulache de porc 	Filet de colin MSC
Légume	Salade composée	Brocolis	Brunoise de légumes au beurre	Epinards à la crème
Féculent	Riz pilaf	Ebly	Pâtes	Pommes de terre
Dessert	Galette des rois 	Yaourt au choix	Fruit	Yaourt au choix

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

Menus du 16 au 20 janvier 2023

2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes à l'italienne	Chou-fleur vinaigrette	Salade frisée aux croûtons	Potage du jour
Plat	Jambon braisé 	Fricassée de dinde	Carbonnade de boeuf à la flamande	Fish-stick sce tartare
Légume	Boulettes de soja	Petits pois	Carottes au jus	Haricots verts à l'ail
Féculent	Pommes de terre grenailles rôties	Semoule	Frites	Purée
Dessert	Crème caramel	Quartiers d'orange	Cake au chocolat	Fruit

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

Menus du 23 au 27 janvier 2023

3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Betteraves à l'ail	Potage du jour	Houmous maison
Plat	Steak haché de boeuf sauce béarnaise	Curry de volaille	Chipolata de veau jus de veau lié	Gratin de la mer
Légume	Salade composée	Etuvée de poivrons	Carottes glacées au thym	Julienne de légumes
Féculent	Pommes de terre grenailles rôties aux herbes	Pâtes	Ebly	Pommes vapeur
Dessert	Clémentines	Compote pommes	Gaufre de Bruxelles	Yaourt aux fruits mixés

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

Menus du 30 au 31 janvier 2023

4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Champignons à la grecque	Taboulé à l'orientale maison		
Plat	Pilons de poulet marinés	Paupiette de porc jus de viande 		
Légume	Légumes couscous	Courgettes		
Féculent	Blé	Pommes de terre fondantes		
Dessert	Fruit	Yaourt au choix		

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