



Menus du 06 au 10 mars 2023



| 1 | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|----------|--|------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Entrée | Houmous maison | Macédoine de légumes mayonnaise | Soupe | Céleri rémoulade |
| Plat | Emincé de porc en sauce  | Chipolata de volaille | Curry de poulet | Colin pané sauce cocktail |
| Légume | Chou-fleur | Légumes couscous | Carottes | Salade composée |
| Féculent | Pommes de terre rôties | Semoule | Riz | Purée "maison" |
| Dessert | Fruit | Yaourt sucré | Cake aux pommes | Babybel |

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 13 au 17 mars 2023



| 2 | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|----------|-----------------|-------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Entrée | Carottes râpées | Potage du jour | Saucisson de poulet | Concombres à la bulgare |
| Plat | Gyros de boeuf | Pilons de poulet rôtis | Boulettes (P/B) | Filet de lieu à la crème d'oseille |
| Légume | Poivrons | Haricots verts | Aubergines rôties sce tomate | Courgettes grillées |
| Féculent | Semoule | Pommes de terre sautées | Pâtes | Mousseline de pdt |
| Dessert | Yaourt au choix | Compote | Brownie au chocolat | Maredsous |

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 20 au 24 mars 2023

| 3 | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------------|
| Entrée | Radis fromage blanc ciboulette | Salade de pâtes à l'italienne & tomates cerises* | Salade aux oeufs et maïs | Dips de légumes |
| Plat | Burger de poulet sce curry doux | Tortilla (oeufs, oignons, pdt) | Blanquette de veau printanier | Filet de hoki sce hollandaise |
| Légume | Salade composée | Epinards à la crème | Petits pois | Julienne de légumes |
| Féculent | Frites | | Farfalles | Pommes de terre persillées |
| Dessert | Edam | Biscuit | Fruit | Mousse au chocolat |

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 27 au 31 mars 2023

| 4 | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-------------------------|--------------------|---|------------------------------|
| Entrée | Salade aux granny smith | Soupe | Salade composée à l'emmental | Taboulé à l'orientale maison |
| Plat | Cordon bleu de dinde | Epigramme d'agneau | Emincé de porc au thym  | Filet de limande "meunière" |
| Légume | 1/2 tomate rôtie | Légumes couscous | Haricots verts à l'ail | Brocolis |
| Féculent | Riz | Boulgour | Penne | Pommes de terre aux herbes |
| Dessert | Yaourt aux fruits mixés | Fruit | Riz au lait | Cookie |

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