



# Menus du 03 au 07 avril 2023



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Chou-fleur vinaigrette au curcuma & radis roses	Soupe du jour	Chicon émincé sauce dressing	Cubes de pommes de terre mayonnaise & petits légumes	Soupe du jour
Entrée 2	Iceberg acidulée	Avocat en cubes & doritos	Terrine de la mer, tranche de citron	Salami 	Bâtonnets de légumes sauce cocktail
Plat 1	 Jambon grillé au miel	Hamburger de boeuf	Rosbif jus de cuisson au thym	Filet de poulet sauce napolitaine basilic	Colin d'Alaska à la ciboulette
Plat végétarien	Omelette au fromage	Hamburger de soja	Courgette farcie "maison"	Tranche de tofu huile de soja à l'ail	Poêlée de haricots blancs
Légume	Petis pois aux oignons	Salade vinaigrette	Champignons à la crème	1/2 tomate au four	Haricots verts persillés
Féculent	Riz	Grenailles rôties aux herbes	Pommes duchesse	Penne	Pommes de terre purée "maison"
Laitage 1	Fromage blanc à la cassonade	Découpe d'emmental	Brassé citron	Petits filous	Kiri
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Cookies	Fruit du jour	Mille feuille	Poire au sirop	Banane
Dessert 2	Fruit	Fruit	Fruit	Penne	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 10 au 14 avril 2023



## Menu de Pâques

2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1		Spaghetti de courgettes cuits en marinade citronnée	Fenouil rôti à l'ail	Soupe du jour	Salade mixte
Entrée 2		Asperges, oeufs écrasés ciboulette	Salade de betteraves et tomates à la coriandre	Radis au fromage blanc	Tortilla de patatas
Plat 1		Boulettes de boeuf sauce lapin	Tranche de rôti de porc à la moutarde 	Volaille au curry doux et lait de coco	Filet de limande
Plat végétarien		Boulettes végétariennes	Hachis parmentier végé	Poêlée de haricots rouges & légumes	Quiche de légumes
Légume		Carottes glacées	Brocolis	Poivrons rouges rôtis au four	Poireaux poêlés au beurre
Féculent		Pomme de terre au beurre persillés	Pommes de terre grenailles	Perles de blé	Riz pilaf
Laitage 1		Yaourt au choix	Bleu	Flan caramel	Gouda
Laitage 2		Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1		Oeufs en chocolat	Fruits cocktail	Gaufre	Poire
Dessert 2		 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 17 au 21 avril 2023

				Menu éco-responsable	
3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Salade de pâtes mozarella tomates	Soupe du jour	Pickels de légumes	Entrée 1 du jour	Entrée 1 du jour
Entrée 2	Tranche de pâté	Houmous	Coleslaw	Entrée 2 du jour	Entrée 2 du jour
Plat 1	Saucisse de veau au fromage	Vol-au-vent	Rôti Orloff 	Plat du chef	Plat du chef
Plat végétarien	Saucisse végétarienne	Vol-au-vent végétarien	Croustifromage	Plat du chef	Plat du chef
Légume	Compote	Champignons	Petits pois à la française	Légumes du jour	Légumes du jour
Féculent	Purée de pommes de terre	Riz	Röstis	Féculent du jour	Féculent du jour
Laitage 1	Mimolette	Mousse chocolat	Saint Paulin	Laitage du jour	Laitage du jour
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Petits choux à la crème	Orange	Tarte au citron	Dessert du jour	Dessert du jour
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