





Menus du 01 au 03 février 2023



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1			Boudin blanc 	Soupe du jour	Salade composée vinaigrette
Entrée 2			Salade de blé sauce dressing	Radis vinaigrette	Saucisson de veau
Plat 1			Cuisse de poulet jus de volaille	Jambon - fromage	Nuggets de poisson
Plat végétarien			Saucisse végétarienne	3 fromages	Nuggets de soja
Légume			Compote pommes/abricots	Courgettes	Poireaux crème
Féculent			Röstis	Pâtes	Purée maison
Laitage 1			Saint Paulin	Yaourt nature	Mimolette
Laitage 2			Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1			Gaufre de Bruxelles	Crêpe 	Pomme
Dessert 2			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 06 au 10 février 2023



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Haricots beurre vinaigrette au persil	Salade aux granny smith	Croquette au fromage	Bâtonnets de légumes - sauce cocktail	Taboulé à l'oriental maison
Entrée 2	Carottes râpées à l'orange	Pâté de campagne et cornichons 	Fenouil mariné	Betteraves en lamelles	Salade de pâtes
Plat 1	Tranche de porc sauce moutarde	Couscous Pilons de poulet	Langue de boeuf sauce tomatée	Steak suisse de volaille	Dos de colin sauce beurre aux herbes
Plat végétarien	Burger de légumes	Poêlée de pois chiches	Fèves cuisinées	Quiche aux légumes	Quenelles de blé sauce tomate gratinées
Légume	Petits pois	Légumes couscous	Carottes glacées	Brocolis à l'huile d'olive	Stoemp au potiron
Féculent	Coeur de blé	Semoule	Pommes grenailles	Coquillettes	-
Laitage 1	Crème vanille	Edam	Fromage blanc cassonade	Riz au lait	Brie
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Compote de pommes-fraises	Orange sanguine	Tarte aux pommes	Brownie au chocolat maison	Fruit
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 13 au 17 février 2023



3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Soupe du jour	Concombres en dés tatzikis	Poulet hawaï	Taboulé à l'oriental maison	Salade mexicaine
Entrée 2	Salade parmentière	 Filet de Saxe	Chou rouge au balsamique	Avocat huile à la coriandre	Chicons vinaigrette
Plat 1	Fricassée de poulet	Steak haché de boeuf	Tartiflette 	Bolognaise (P/B) - fromage râpé 	Filets de limande ciboulette
Plat végétarien	Tortilla	Burger végétarien	Tartiflette vg	Bolognaise végé - fromage râpé	Quiche aux légumes
Légume	Petits légumes	Haricots verts	Salade vinaigrette		Epinards à la crème
Féculent	Riz aux petits légumes	Frites Mayo/Ketchup		Pâtes	Purée
Laitage 1	Emmental	Kiri	Crème au citron	Petits filous	Mousse au chocolat au lait
Laitage 2	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Dessert 1	Cookie	Demi poire	Mille-feuilles	Banane	Crumble pomme
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