

Menus du 01 au 03 février 2023

1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Soupe du jour	Salade composée vinaigrette
Plat			 Jambon - fromage	Nuggets de poisson
Légume			Courgettes	Poireaux crème
Féculent			Pâtes	Purée maison
Dessert			 Crêpe	Pomme

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 06 au 10 février 2023

2	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots beurre vinaigrette au persil	Salade aux granny smith	Bâtonnets de légumes - sauce cocktail	Salade de pâtes
Plat	Emincé de porc en sauce 	Couscous Pilons de poulet	Quiche aux légumes	Dos de colin sauce beurre aux herbes
Légume	Petits pois	Légumes couscous	Brocolis à l'huile d'olive	Stoemp au potiron
Féculent	Coeur de blé	Semoule	-	-
Dessert	Crème vanille	Orange sanguine	Brownie au chocolat maison	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 13 au 17 février 2023

3	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Soupe du jour	Concombres en dés tatzikis	Taboulé à l'oriental maison	Salade mexicaine
Plat	Fricassée de poulet	Steak haché de boeuf	Bolognaise (P/B) - fromage râpé	Filets de limande ciboulette
Légume	Petits légumes	Haricots verts		Epinards à la crème
Féculent	Riz aux petits légumes	Frites Mayo/Ketchup	Pâtes	Purée
Dessert	Cookie	Demi poire	Petits filous	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