








1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage tomate	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrées	Salade piémontaise 	Radis	Poireaux ravigote	Saucisson de poulet fumé	Dips de légumes sce cocktail
	Maquereau à la moutarde	Salade de haricots verts	Poulet hawaï	Laitue iceberg	Rosette 
Plat 1	Escalope de dinde	Bœuf braisé	Veau Marengo	Roulés de limande	Paupiette de porc 
Plat 2	Steak de soja 	Tortilla maison 	Filet de dorade aïoli	Croustifromage 	Quiche aux légumes 
Légume	Tomate provençale	Stoemp de potiron et oignons	Gratin de brocolis	Ratatouille niçoise	Epinards crème
Féculent	Riz	/	Blé	Spaghetti	Pdt grenailles rôties au thym
Laitage	Crème caramel	Emmental	Café liégeois	Yaourt fraises	Semoule au lait
Dessert	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Gaufre de Bruxelles	Fruit du jour

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.







Sans viande



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrées	Salade de Brie et raisins frais	Salade de haricots rouges et maïs	Roquette	Œufs durs mayonnaise	Salade de pois chiches
	Thon catalane	Concombre à la grecque	Fenouil grillé	Pâté de campagne 	Salade
Plat 1	 Porc à l'ananas	Beefburger 	Cuisse de poulet	Filet de perche sce citron	Carbonnades de bœuf
Plat 2	Merguez vg	Burger végétarien 	Gratin de penne aux courgettes & chèvre 	Saucisse vg 	Carbonnades de tofu 
Légume	Poêlée de poivrons	Salade composée	Poêlée de courgettes à l'huile d'olive	Julienne de légumes	Carottes rôties
Féculent	Riz Fairtrade	Frites	Pennes	Blé épilé	Pommes vapeur
Laitage	Mousse au chocolat maison	Yaourt aux fruits	Tarte au citron	Fromage blanc au miel	Gouda
Dessert	Salade de fruits frais	Fruit	Fruit du jour	Biscuit roulé à la fraise	Fruit du jour

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.









Sans viande



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrées	Mâche au chèvre	Mousse de courgettes au basilic	Asperges mimosa	Salade de poivrons	Bacon 
	Jambon de Cobourg 	Taboulé à l'orientale	Bruschetta	Maïs	Cœurs de palmiers mayo
Plat 1	Cordon bleu de volaille	Parmentier d'agneau	Langue de bœuf	Filet de dorade sce tomate basilic	Quenelle de blé à la béchamel 
Plat 2	 Tomate farcie VG	Parmentier végé aux navets 	Poêlée de pois chiches 	Gratin de pâtes aux légumes 	Mignonette de porc 
Légume	Légumes du soleil	Navets braisés	Ecrasé de carottes	Petits pois	Poêlée de champignons
Féculent	Riz pilaf	Purée de pdt maison	Pdt boulangères	Coquillettes	Boulgour
Laitage	Petits filous	Yaourt citron	Bleu d'Auvergne	Yaourt vanille	Riz au lait
Dessert	Fruit du jour	Cookie chocolat maison	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour

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.



Sans viande



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée



# Menu du 27 septembre au 01 octobre 2021



4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrées	Brocoli au boursin	Salade de chou rouge aux pommes granny smith	Salade d'aubergines	Salade mozzarella pesto	Salade de feuilles d'épinards
	Jambon blanc	Batavia	Croquette au fromage	Lentilles à l'échalote	Saucisson de veau
Plat 1	Gyros de poulet	Omelette 	Filet de cabillaud à la grenobloise	Carbonara de dinde	Nuggets de poisson sce cocktail
Plat 2	Falafels 	Saucisse 	Tranche de millet 	Carbonara aux lardinettes de pois 	Bœuf bourguignon
Légume	Courgettes grillées	Carottes vichy	Chicon braisé	Oignons	Salade composée
Féculent	Ebly	Pdt grenailles rôties	Rösti	Macaroni	Purée de pdt maison
Laitage	Yaourt soja	Brie	Ile gourmande	Yaourt brassé	Flan caramel
Dessert	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Crumble pomme et fruits rouges	Fruit du jour

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.



Sans viande



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Velouté de lentilles	Potage du jour
Entrées	Saucisson de jambon 	Avocat & fromage frais	Betteraves à l'ail	Feuille de chêne	Crêpe aux champignons
	Céleri rémoulade	Terrine aux 3 poissons	Salade de gésiers	Tomates au basilic	Carottes râpées à l'ail
Plat 1	Filet de saumon	Hachis de bœuf à l'orientale	Filet de lieu jaune sce hollandaise	Steak haché de veau jus de veau	Pilons de poulet marinés
Plat 2	Quiche aux poireaux 	Courgette farcie vg 	Rôti orloff 	Steak haché végété 	Loempia aux légumes 
Légume	Fondue de poireaux au curry	Aubergines grillées	Panais rôtis	Carottes râpées	Brunoise de légumes
Féculent	Quinoa	Riz épicé	Pdt en duchesse maison	Pommes vapeur	Nouilles
Laitage	Yaourt sucré	Maredsous	Actimel	Crème vanille	Cantadou
Dessert	Fruit du jour	Génoise à la confiture fait maison	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour

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.



Sans viande



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Entrées	Salade piémontaise 	Lollo verde	Tatziki à l'aneth	Salade de blé à la mimolette	Chicon vinaigrette
	Chou-fleur sce cocktail	Germes de soja	Champignons à la grecque	Crevettes au citron vert	Pâté crème 
Plat 1	Couscous d'agneau	Rôti de porc 	Calamars à la romaine	Waterzoï de volaille	Filets de limande beurre blanc
Plat 2	 Poêlée de fèves	Poêlée de haricots rouges à la tomate 	Œufs brouillés 	Cake salé chèvre tomate 	Friand au fromage 
Légume	Légumes couscous	Stoemp aux navets et herbes fraîches	Champignons à l'ail	Brocolis	Haricots verts aux oignons
Féculent	Semoule	/	Farfalles	Pdt vapeur	Riz aux herbes
Laitage	Yaourt aux fruits	Crème chocolat	Yaourt à la grecque	Panna cotta et coulis de fruits rouges	Saint Paulin
Dessert	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour

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.



Sans viande



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée

# Menu du 18 au 22 octobre 2021



7	Lundi	Mardi	Mercredi	Halloween	Vendredi
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Chaudron de la sorcière	Potage du jour
Entrées	Carottes râpées à l'Edam	Salami 	Betteraves à l'ail	Salade d'asticots (soja)	Œuf mimosa
	Mâche aux croûtons	Radis ravigote	Concombres au fromage frais	Smoothie betterave	Poireaux vinaigrette
Plat 1	Fish stiks sauce cocktail	Steak haché de bœuf	Filet de dorade sauce ciboulette	Poulet à la crapaudine (moutarde & chapelure)	Jambon grillé sauce miel thym 
Plat 2	Nuggets de soja	Lasagne chèvre & épinards 	Galette Jolan (pois chiches/épinards) 	Quiche des ancêtres 	Poêlée de haricots plats
Légume	Salade composée	Petits pois	Panais rôtis	Poêlée de champignons vénéneux	Stoemp au céleri-rave
Féculent	Purée maison	Pâtes	Epeautre	Riz sanguinolant	
Laitage	Gervais aux fruits	Babybel	Ile flottante	Glace fantôme	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit du jour	Tarte aux pommes	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour

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.



Sans viande



Porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée