



Menus du 07 au 11 novembre 2022



1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Lentilles cuisinées	Saucisson de jambon	Potage du jour	Céleri mayonnaise à la ciboulette	
Entrée 2	Potage du jour	Concombre au fromage blanc	Salade de chicons émincés	Radis fromage blanc	
Plat 1	Saucisse de volaille	Mijoté de boeuf	Filet de cabillaud	Macaroni jambon fromage	
Plat végétarien	Quenelle de blé	Poêlée de pois chiches aux petits légumes	Quiche de légumes	Macaroni au fromage	
Légume	Haricots verts	Carottes au thym	Poireaux à la crème	Poêlée de légumes	
Féculent	Riz aux herbes	Pomme de terre	Quinoa	-	
Laitage 1	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	
Laitage 2	Carré frais	Maestro chocolat	Fromage bleu	Yaourt nature	
Dessert 1	Compote	Poire	Tarte au citron	Crumble aux pommes	
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 14 au 18 novembre 2022



2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Bâtonnets de carottes et concombres sauce cocktail	1/2 oeufs durs	Velouté de légumes	Salade de pommes de terre au gouda	Potage du jour
Entrée 2	Pâté campagne	Légumes huile au soja	Chou chinois huile sésame	Laitue vinaigrette	Carottes râpées au jus de citron
Plat 1	Emincé de boeuf au curry doux	Crêpinette de veau jus de veau lié	Rôti ardennais	Vol-au-vent de poulet	Filet de colin sauce au beurre citronné
Plat végétarien	Nems aux légumes	Chili Végétarien	Feuilleté au chèvre maison	Vol-au-vent de tofu	Falafels
Légume	Mix de légumes asiatiques	Purée de potiron	Chicon caramélisé	Champignons	Chou-fleur persillé
Féculent	Riz	Pommes de terre rôties au four	Pommes grenailles	Blé	Ecrasé de pommes de terre
Laitage 1	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix	Yaourt au choix
Laitage 2	Morceau de brie	Maestro au chocolat	Comté	Fromage frais fines herbes	Yaourt sucré
Dessert 1	Kiwi	Salade de fruits frais	Tarte aux poires	Cake maison	Banane
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



Menus du 21 au 25 novembre 2022

Semaine européenne de la réduction des déchets

3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Piémontaise 	Potage du jour	Chou blanc mayonnaise au curry et raisins secs	Haricots verts à l'échalote	Pâtes au basilic
Entrée 2	Iceberg vinaigrette	Taboulé à l'oriental	Avocats en cubes, maïs et huile à la coriandre	Filet de York	Poivrons grillés à l'ail
Plat 1	Cordon bleu de volaille	Hamburger (porc & boeuf) 	Veau marengo	Pâtes à la bolognaise pur boeuf	Poisson pané (Hoki MSC)
Plat végétarien	Haricots rouges tomatés tex-mex	Nuggets de soja	Poêlée de fèves	Bolognaise végétarienne	Omelette au fromage
Légume	Petits pois beurre aux oignons	Salade vinaigrette à la ciboulette	Champignons	(tomates, oignons)	Epinards à la crème
Féculent	Coeur de blé	Frites	Nouilles	-	Pomme purée
Laitage 1	Yaourt aux choix	Yaourt du jour	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix
Laitage 2	Fromage de chèvre	Crème vanille	Maestro moka	Mimolette	Panacotta coulis de fruits
Dessert 1	Mandarane	Compotine	Tarte au flan	Mousse au chocolat	Poire
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 28 au 02 décembre 2022



4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Concombre, fromage blanc au garam massala	Surumi sauce cocktail	Chou rouge vinaigrette	Soupe du jour	Filet de poulet
Entrée 2	Pommes de terre mayonnaise et petits légumes	Potage du jour	Pêche au thon	Pickels de légumes	Salade composée vinaigrette
Plat 1	 Goulache de porc	Pilons de poulet marinés	Langue de boeuf sauce tomatée	Bûchette 	Filet de limande sauce hollandaise
Plat végétarien	Poêlée de pois chiches	Saucisse végétarienne	Cake salé végétarien	Haricots edamames	Burger de légumes
Légume	Poivrons rouges rôtis	Ratatouille	Carottes glacées	Macédoine	Brocolis
Féculent	Riz	Semoule	Pommes duchesse	Pâtes sauce fromagère	Pomme de terre aux herbes
Laitage 1	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix	Yaourt du jour	Yaourt aux choix	Yaourt aux choix
Laitage 2	Maestro vanille	Carré frais	Yaourt vanille	Fromage blanc sucré	Saint Paulin
Dessert 1	Salade de fruits	Crème caramel beurre salé	Tiramisu spéculoos	Pomme	Cookie
Dessert 2	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.



Viande de porc

Pêche durable MSC

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée